



FICHA TÉCNICA COMERCIAL
MENTOLIN MENTA FRESCA 200 G

CODIGO: MS0001
HT.LA.04-2001
FECHA:11/04/2017
FECHA ULT REV:08/04/2019
Nº REV:7

Nº REVISION / Nº REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
6	20/4/12	
5	13/10/05	

ELABORADO / ELABORATED

Tec. Laboratorio / Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED

Dir. I+D / R & D Dir.

APROBADO / APPROVED

Dir. Calidad / Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	MENTOLIN MENTA FRESCA 200 G
MARCA /MARK	MENTOLIN
PESO NETO/ NET WEIGHT	200g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	CARAMELO DURO SABOR MENTA. / <i>HARD CANDY MINT-FLAVOURED</i>
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	17049071
EAN	8410246662726
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	Caramelo duro con azúcar sabor menta con envuelta de doble fleco. / <i>Hard candy mint-flavoured, wrapped with double twist.</i>
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza
INGREDIENTES/ INGREDIENTS	<p>Ingredientes: Azúcar, jarabe de glucosa, aroma natural de menta, dextrosa y acidulante (ácido cítrico). <i>Ingredients: Sugar, glucose syrup, mint natural flavouring, dextrose and acidifier (citric acid).</i></p>
TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	PORCIÓN/ SIZE		g		
	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 Kcal)	Unidades/ Units	por ración / Serving size	% IR
Valor energético (kJ) / Energy (kJ)	1662	8400	kJ		
Valor energético (kcal) / Energy (kcal)	391	2000	kcal		
Grasas / Fat	0	70	g		
de las cuales Saturadas / of which Saturates	0	20	g		
Monoinsaturadas / Mono-unsaturates	0		g		
Poliinsaturadas / Polyunsaturates	0		g		
Trans / Trans	0		g		
Colesterol / Cholesterol	0		mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	97,8	260	g		
de los cuales Azúcares / of which Sugars	97,8	90	g		
Polialcoholes / Polyols	0		g		
Fibra alimentaria / Fibre	0		g		
Proteínas / Protein	0	50	g		
Sal / Salt	0	6	g		
Sodio / Sodium	0		g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR	BLANCO TRANSLÚCIDO. / TRANSLUCENT WHITE	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING	DULCE, SABOR A MENTA BALSÁMICA. / SWEET, BALSAMIC MINT TYPICAL FLAVOUR	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR	MENTA / MINT	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE	DURA Y FACILMENTE FRACCIONABLE / HARD AND EASILY BREAKABLE	INTERNO	IT/206-09

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / FATS	0	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS /PROTEINS	0	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY	<3%	INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOHYDRATES	97,8+/-9,8	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

	ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E. COLI	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHILOCOUS AUREUS	Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA	Aus/25g	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS	Conservar en un lugar fresco y seco/ Store in a cool, dry place	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ SHELF LIFE	60	MESES/MONTHS
LOTE /LOT	IT/205-11	
PICTOS		

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol
Sin Gluten


**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN /
CONDITIONS OF CONSERVATION**

Preservar del calor y la humedad
 Temperatura optima entre 18°C y 20°C
 nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura.
 Humedad Relativa Optima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70%.

ACREDITACIONES /ACCREDITATIONS
LEGISLACIÓN APLICABLE/APPLICABLE LEGISLATION
POLITICA GMO/OGM POLICY

Los productos que son suministrados por el GRUPO LACASA S.L. están ausentes de (OGM) en cumplimiento los reglamentos (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003 relativo a alimentos y piensos modificados genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación europea en vigor aplicable.

TABLA ALERGENOS /ALLERGEN TABLE

	CONTIENE/PRESENCE	AUSENCIA/ABSENCE	TRAZAS/TRACES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>		X	
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>		X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>		X	
Cacahuets y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>		X	
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>		X	
Lactosa // <i>Lactose</i>		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>		X	
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>		X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		X	

REQUISITOS LEGALES EN ETIQUETADO PACKAGING / LEGAL REQUIREMENTS IN LABELING PACKAGING	<p>Las siguientes indicaciones deberán encontrarse en mismo campo visual: Denominación de venta, Peso neto, Consumir preferentemente antes del fin de, Condiciones de conservación, marcado de fechas y razón social. Igualmente la normativa vigente establece un mínimo de tamaño de letra para la información obligatoria de 1,2mm excepción de aquellos cuya superficie máxima no supere los 80 cm² donde el tamaño se reduce a 0,9 mm. En caso de superficies menores de 25 cm², la información nutricional no será obligatoria. En envases menores a 10 cm² la información nutricional y lista de ingredientes no es obligatoria pero sí: Denominación de venta, alérgenos, cantidad neta y fechas.</p> <p>Altura mínima de la letra para la información obligatoria:</p> <p>1.2mm envases >80cm² 0.9mm envases <80cm²</p> <p>Altura mínima de la letra "e" 3mm</p> <p>Relación peso/altura en mm será: menor a 50gr (2mm de altura mínima) 50-200 gr (3mm de altura mínima) 200-1000 gr (4mm de altura mínima) más de 1000 gr (6mm de altura mínima)</p> <p>Siempre que se indiquen las porciones se deberá incluir la frase " Este envase contiene X porciones de Y g". Si se indica la Ingesta de referencia esta siempre debe ir acompañada de la frase. "INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO (8400 KG/2000kcal)".</p> <p>En caso de tratarse o contener un juguete se incluirá tras revisión por el área de seguridad alimentaria la siguiente frase: "ADVERTENCIAS:CONTIENE UN JUGUETE. NO RECOMENDADO PARA MENORES DE 3 AÑOS.RIESGODE ASFIXIA. "y los logos correspondientes. //</p> <p><i>The next indications should be in the same space visual: Sale description, Net weight, shelf life, storage condions, date expiration and address. The actual law indicates a compulsory informaton minimum letter height 1.2mm packaging>80cm², 0.9mm packaging <80cm² "e" letter minimun height 3mm. Relation weight/height in mm: Less than 50 gr (2mm minimum height) 50-200 gr (3mm minimum height) 200-1000 gr (4mm minimum height) more than 1000 gr (6mm minimum height)</i></p>
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LEGISLACIÓN APLICABLE/ APPLICABLE LEGISLATION	<p>APLICABLE A CARAMELOS: R.D.1810/1991 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas. Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos aplicables a productos alimenticios y modificación Reglamento 1441/2007. Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------