

Chocolate Blanco Tirma. 150grs.

DESCRIPCIÓN

Chocolate Blanco en Presentación de 150g. Disfruta de la Dulzura en su Máxima Expresión.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO

Ch. Blanco 150g E15

CÓDIGO INTERNO

PT024121

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Chocolate Blanco Tirma. 150grs.

CÓDIGO EAN

8410085291101

PROVEEDOR

NOMBRE EMPRESA

Tirma, S.A.

CIF: A35000280

NºRGSEAA: 25.00171/GC

CENTRO DE PRODUCCIÓN

Avenida de Escaleritas, 104. 35011

Las Palmas de Gran Canaria, España

CONTACTO

Tel.: (+34) 928254940

Fax: (+34) 928254944

Email: contacto@tirma.com

DIRECCIÓN

Avenida de Escaleritas, 104. 35011

Las Palmas de Gran Canaria, España

CERTIFICACIONES



image not available

CC-IFS-232/24 (IFS Food - V7) / Entidad: ACERTA (32/C-PR066)

Tirma, S.A. tiene implementado un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria que, entre otros, se adhiere a los requisitos International Featured Standards (IFS-Food). En el marco de la diligencia debida, tanto los procesos como los productos finales están sujetos a un seguimiento regular por el sistema de control de calidad. Los planes de control del proceso se basan en el concepto de APPCC (HACCP) siguiendo los pasos del Codex Alimentarius. Tirma, S.A. dispone de un sistema de trazabilidad, que puede identificar los lotes de producción sobre la base de los requisitos del Reglamento (CE) nº 178/2002.

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Chocolate Blanco Tirma.
150grs.

OPERADOR ALIMENTARIO

Tirma, S.A.

Avenida de Escaleritas, 104. 35011

Las Palmas de Gran Canaria, España

www.tirma.com

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgentes (**lecitina** de **soja** y E 476) y aroma. Puede contener trazas de **cacahuets** y **frutos de cáscara**.

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: soja y leche.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: cacahuets, almendras y avellanas.

CANTIDAD NETA

150 g



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (acorde a Reglamento (UE) nº 1169/2011)

ALÉRGENO	SÍ/NO
1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, y productos derivados)(> 20 mg/kg).	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
3. Huevos y productos a base de huevo.	NO
4. Pescado y productos a base de pescado.	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	sí
6. Soja y productos a base de soja.	sí
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	sí
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia) y productos derivados.	sí
9. Apio y productos derivados.	NO
10. Mostaza y productos derivados.	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ total.	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

INFORMACIÓN SOBRE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

CONSERVACIÓN

Se recomienda un almacenamiento entre 16 y 20°C (fresco y seco) y sin exposición directa a la luz. Las temperaturas no deben superar los 26°C durante largo tiempo.

FORMATO

Tableta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 25 g
Energía	2.314 kJ	572 kJ
	554 kcal	137 kcal
Grasas (de las cuales)	33 g	8,2 g
- Ácidos grasos saturados	20 g	4,9 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	11 g	2,6 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	1,3 g	0,3 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	57 g	14 g
- Azúcares	57 g	14 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Proteínas	7,3 g	1,8 g
Sal	0,26 g	0,07 g

CONTENIDO DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM):

Este producto no contiene ningún OGM y no consiste en tales; no se fabrica a partir de OGM y no contiene ingredientes que hayan sido elaborados a partir de OGM. El valor umbral para los contaminantes coincidentes y técnicamente inevitables de 0,9% o 0,5%

INFORMACIÓN SOBRE FORMAS ESPECIALES DE NUTRICIÓN

	SÍ/NO
Adecuado para:	
Ovolactovegetarianos	SÍ
Veganos	NO
Diabéticos (Diabetes mellitus)	NO

OBSERVACIÓN GENERAL

Esta información se basa en el nivel de conocimiento en la fecha de su expedición. Los detalles están sujetos a las fluctuaciones naturales y tecnológicas. Las cifras antes mencionadas y los datos han sido establecidas por nosotros en base a nuestro conocimiento y para su información. El presente documento está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia del mismo debe confirmarse antes de su aplicación llamando al Departamento de Calidad de Tirma, S.A.



Tirma S.A. CIF. A35000280

Avda. Escaleritas 104 - 35011 Las Palmas de Gran Canaria

Tel. (+34) 928 254 940 - contacto@tirma.com