

# Chocolate Tirma Relleno de Crema sabor Menta. 110grs

## DESCRIPCIÓN

Una fresca indulgencia: chocolate relleno de suave crema de menta. presentación en tableta de 110g para saborear la combinación perfecta entre lo dulce y lo refrescante en cada porción.

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

### PRODUCTO

Ch. Crema Menta 110g E13

### CÓDIGO INTERNO

PT025012

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

Chocolate Tirma Relleno de Crema sabor Menta. 110grs

### CÓDIGO EAN

8410085250122

## 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

### DIRECCIÓN

Avenida de Escaleritas, 104. 35011  
Las Palmas de Gran Canaria, España

### CONTACTO

Tel.: (+34) 928254940  
Fax: (+34) 928254944  
Email: contacto@tirma.com

## ETIQUETADO

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

Chocolate Tirma Relleno de Crema sabor Menta. 110grs

### OPERADOR ALIMENTARIO

Tirma, S.A.  
Avenida de Escaleritas, 104. 35011  
Las Palmas de Gran Canaria, España  
www.tirma.com

### INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Chocolate con **leche** (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, pasta de cacao, **leche** desnatada en polvo, emulgente (**lecitina** de **soja**) y aroma), relleno sabor menta 37% (azúcar, agua, jarabe de glucosa, correctores de acidez (E 330 y E 500ii) 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

110 g

### 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.



## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (acorde a Reglamento (UE) n° 1169/2011)

ALÉRGENO	SÍ/NO
1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, y productos derivados)(> 20 mg/kg).	<b>NO</b>
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<b>NO</b>
3. Huevos y productos a base de huevo.	<b>NO</b>
4. Pescado y productos a base de pescado.	<b>NO</b>
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	<b>SÍ</b>
6. Soja y productos a base de soja.	<b>SÍ</b>
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<b>SÍ</b>
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia) y productos derivados.	<b>SÍ</b>
9. Apio y productos derivados.	<b>NO</b>

**FORMATO**

Tableta

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 22 g 1/5 tableta
Energía	1.879 kJ	415 kJ
	448 kcal	99 kcal
Grasas (de las cuales)	20 g	4,3 g
- Ácidos grasos saturados	12 g	2,6 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	6,4 g	1,4 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0,6 g	0,1 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	62 g	14 g
- Azúcares	59 g	13 g
- Polialcoholes	0 g	0 g
- Almidón	0,3 g	0,1 g
Fibra alimentaria	0,4 g	0,1 g
Proteínas	4,8 g	1 g
Sal	0,15 g	0,03 g

10. Mostaza y productos derivados.	<b>NO</b>
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	<b>NO</b>
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> total.	<b>NO</b>
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	<b>NO</b>
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	<b>NO</b>

**INFORMACIÓN SOBRE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE**

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	<b>SÍ</b>
Veganos	<b>NO</b>
Diabéticos (Diabetes mellitus)	<b>NO</b>

**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