

Café Mezcla Suave Tirma. Estuche 250grs.

DESCRIPCIÓN

Nuestro café de mezcla suave. Disfruta del rico sabor y el tentador aroma de esta mezcla meticulosamente elaborada, diseñada para elevar sus rituales de café a nuevas alturas. Cada estuche contiene 250 g de café recién molido, sellado para preservar la bondad aromática hasta que esté listo para prepararlo.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO

Café Mz.Sv V.M. 250g R24E

CÓDIGO INTERNO

PT315000

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Café Mezcla Suave Tirma. Estuche 250grs.

CÓDIGO EAN

8410085830102

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

CERTIFICACIONES



CC-IFS-232/24 (IFS Food - V8) / 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

Café molido de tueste natural (70%) y torrefacto (30%)

OPERADOR ALIMENTARIO

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

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Café y azúcar.

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: No.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: No.

CANTIDAD NETA

250 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.	NO
6. Soja y productos a base de soja.	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia) y productos derivados.	NO
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

CONSERVACIÓN

Se recomienda un ambiente fresco y seco y sin exposición directa a la luz. Las temperaturas no deben superar los 30°C durante largo tiempo.

FORMATO

Paquete

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 8 g
Energía	1.224 kJ	100 kJ
	296 kcal	24 kcal
Grasas (de las cuales)	5,7 g	0,5 g
- Ácidos grasos saturados	2,4 g	0,2 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	24 g	1,9 g
- Azúcares	3,3 g	0,3 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	55 g	4,4 g
Proteínas	9,7 g	0,8 g
Sal	0 g	0 g

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	SÍ
Veganos	SÍ
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