

# Café Colombia Tirma. 250grs

## DESCRIPCIÓN

La auténtica esencia del café Colombia con un tueste natural y molido para que lo disfrutes de tu mejor taza. Un sabor inconfundible e inigualable. Presentación de café molido al vacío en paquete de 250 gramos.

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

<b>PRODUCTO</b> Caf. Colom. V. 250g R24E	<b>CÓDIGO INTERNO</b> PT316031
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b> Café Colombia Tirma. 250grs	<b>CÓDIGO EAN</b> 8410085840101

## PROVEEDOR

<b>NOMBRE EMPRESA</b> Tirma, S.A. CIF: A35000280 NºRGSEAA: 25.00171/GC	<b>CENTRO DE PRODUCCIÓN</b> Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España
<b>DIRECCIÓN</b> Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España	<b>CONTACTO</b> 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

<b>DENOMINACIÓN</b> Café molido de tueste natural	<b>OPERADOR ALIMENTARIO</b> Tirma, S.A. Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España www.tirma.com
<b>INGREDIENTES (Y CANTIDADES)</b> Café.	
<b>ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS</b> Contiene: No.	
<b>ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA</b> Puede contener: No.	
<b>CANTIDAD NETA</b> 250 g	

## CONSERVACIÓN

Se recomienda un ambiente fresco y seco y sin exposición directa a la luz. Las temperaturas no deben superar



## 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 <sub>2</sub> 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

los 30°C durante largo tiempo.

## FORMATO

Paquete

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 8 g
Energía	1.201 kJ	98 kJ
	291 kcal	24 kcal
Grasas (de las cuales)	5,9 g	0,5 g
- Ácidos grasos saturados	2,5 g	0,2 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	21 g	1,7 g
- Azúcares	0 g	0 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	57 g	4,6 g
Proteínas	10 g	0,8 g
Sal	0 g	0 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	<b>SÍ</b>
Veganos	<b>SÍ</b>
Diabéticos (Diabetes mellitus)	<b>SÍ</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