

Caramelo de nata estuche 1.100 g

DESCRIPCIÓN

Nuestra deliciosa receta tradicional de caramelo con nata. Presentación en estuche de 1.100 g.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO

Caram. Nata Exp.1100g

CÓDIGO INTERNO

PT011300

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Caramelo de nata estuche 1.100 g

CÓDIGO EAN

8410085113007

PROVEEDOR

NOMBRE EMPRESA

Tirma, S.A.
CIF: A35000280
NºRGSEAA: 23.00222/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

Caramelos blandos

OPERADOR ALIMENTARIO

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

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Jarabe de glucosa, azúcar, grasa vegetal de palma, **leche** en polvo, jarabe de caña de azúcar, aromas, emulgentes (**lecitina** de soja y E-471) y sal.

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: soja y leche.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: No.

CANTIDAD NETA

1.100 g

CONSERVACIÓN



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.	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.	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

Se recomienda un ambiente fresco y seco y sin exposición directa a la luz. Las temperaturas no deben superar los 35°C durante largo tiempo.

FORMATO
Estuche

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 6,7 g 1 caramelo
Energía	1.929 kJ	130 kJ
	458 kcal	31 kcal
Grasas (de las cuales)	13 g	0,9 g
- Ácidos grasos saturados	6,8 g	0,5 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	4,7 g	0,3 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	1,6 g	0,1 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	83 g	5,6 g
- Azúcares	63 g	4,2 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Proteínas	2,2 g	0,1 g
Sal	0,11 g	0,01 g

13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

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	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