

# Boxcao preparado de cacao a la taza 1.000g

## DESCRIPCIÓN

Delicioso cacao a la taza en bolsa de 1.000g

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

### PRODUCTO

Boxcao Bl. 1000g C10

### CÓDIGO INTERNO

PT021080

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

Boxcao preparado de cacao a la taza  
1.000g

### CÓDIGO EAN

8410085210751

## PROVEEDOR

### NOMBRE EMPRESA

Tirma, S.A.  
CIF: A35000280  
NºRGSEAA: 26.06825/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

#### Gestión de calidad

Tirma, S.A. tiene implementado un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria, en tanto que 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

Boxcao preparado de cacao a  
la taza 1.000g

### OPERADOR ALIMENTARIO

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

### INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Azúcar, cacao desgrasado en polvo,  
almidón de maíz, harina de **trigo** y  
aroma.

### ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: gluten.

### ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: No.

### CANTIDAD NETA

1.000 g

### CONSERVACIÓN

Se recomienda un ambiente fresco y



### 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).	<b>SÍ</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>NO</b>
6. Soja y productos a base de soja.	<b>NO</b>
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<b>NO</b>

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

#### FORMATO

Bolsa

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 25 g
Energía	1.586 kJ	407 kJ
	375 kcal	96 kcal
Grasas (de las cuales)	2,7 g	0,7 g
- Ácidos grasos saturados	1,6 g	0,4 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0,1 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	78 g	20 g
- Azúcares	61 g	15 g
- Almidón	14 g	3,6 g
Fibra alimentaria	6,8 g	1,7 g
Proteínas	6,2 g	1,6 g
Sal	0,14 g	0,04 g

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

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