

Tircao 85% Cacao. Bolsa 350grs.

DESCRIPCIÓN

Cacao soluble con un impresionante 85% de cacao y alto contenido en proteínas. El equilibrio perfecto entre intensidad y sabor.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO

Tircao 85% Cacao Bl. 350g LPV8

CÓDIGO INTERNO

PT021175

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Tircao 85% Cacao. Bolsa 350grs.

CÓDIGO EAN

8410085211758

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

CONTACTO

Tel.: (+34) 928254940

Fax: (+34) 928254944

Email: contacto@tirma.com

DIRECCIÓN

Avenida de Escaleritas, 104. 35011

Las Palmas de Gran Canaria, España

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

Tircao 85% Cacao. Bolsa 350grs.

OPERADOR ALIMENTARIO

Tirma, S.A.

Avenida de Escaleritas, 104. 35011

Las Palmas de Gran Canaria, España

www.tirma.com

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Cacao desgrasado en polvo 85% , azúcar, aroma, emulgente (**lecitina de soja**), antiaglomerante (fosfato tricálcico anhidro), extracto de nuez de cola y extracto de malta de cebada. Puede contener trazas de **cacahuets**.

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES

DIRECTOS

Contiene: gluten y soja.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN

CRUZADA

Puede contener: cacahuets.

CANTIDAD NETA

350 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).	SÍ
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.	SÍ
6. Soja y productos a base de soja.	SÍ
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

INFORMACIÓN SOBRE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

CONSERVACIÓN

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

Bolsa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 7,5 g
Energía	1.347 kJ	100 kJ
	323 kcal	24 kcal
Grasas (de las cuales)	9,4 g	0,7 g
- Ácidos grasos saturados	6 g	0,4 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	27 g	2 g
- Azúcares	14 g	1,1 g
- Polialcoholes	0 g	0 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	25 g	1,8 g
Proteínas	20 g	1,5 g
Sal	0,01 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	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