Chocolate 85% cacao 15g (14 uds)

DESCRIPCIÓN

El placer de nuestro delicioso chocolate con al menos un 85% de cacao.
Presentación en bolsa de 14 porciones de 15g.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO
Ch. 85% Cac 15g x14 LPV8

CÓDIGO INTERNO
PT021989

DENOMINACIÓN COMERCIAL
Chocolate 85% cacao 15g (14 uds)

CÓDIGO EAN
8410085219891

PROVEEDOR

NOMBRE EMPRESA
Tirma, S.A.
CIF: A35000280
N°RGSEAA: 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

IFS Food
CC-IFS-216/19 (IFS Food - V6.1) / 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) n° 178/2002.

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN COMERCIAL
Chocolate 85% cacao 15g (14 uds)

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

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)
Pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y aromas. Puede contener trazas de **frutos** de **cáscara, leche** y **soja.**

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS
Contiene: No.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA
Puede contener: soja, leche, almendras y avellanas.

CANTIDAD NETA
210 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS(acorde a Reglamento (UE) n° 1169/2011)

ALÉRGENO	SÍ/NO
1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, y productos derivados).	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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	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.	SÍ
9. Apio y productos derivados.	NO

CONSERVACIÓN

Se recomienda un almacenamiento entre 16 y 20°C (fresco y seco) y sin exposición directa a la luz. Las temperaturas no deben superar los 26°C durante largo tiempo.

FORMATO

Bolsa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 15 g 1 tableta
Energía	2.334 kJ	351 kJ
	564 kcal	85 kcal
Grasas (de las cuales)	47 g	7 g
- Ácidos grasos saturados	28 g	4,2 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	15 g	2,3 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	1,5 g	0,2 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	21 g	3,2 g
- Azúcares	16 g	2,4 g
- Almidón	3,4 g	0,5 g
Fibra alimentaria	8,5 g	1,3 g
Proteínas	10 g	1,6 g
Sal	0,01 g	0 g

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

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
Diábeticos (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