Chocolate Negro Tirma 53% Cacao. 150grs.

DESCRIPCIÓN

¡Descubre el sabor profundo que estabas buscando! Un chocolate intenso con un 53% de cacao que se derrite en tu boca

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO
Ch. Negro 53% Cac 150g LPV30

CÓDIGO INTERNO
PT022010

DENOMINACIÓN COMERCIAL
Chocolate Negro Tirma 53% Cacao. 150grs.

CÓDIGO EAN
8410085220101

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-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) n° 178/2002.

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN
Chocolate

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)
Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente **(lecitina** de **soja)** y aroma. Puede contener trazas de **cacahuetes, frutos** de **cáscara** y **leche.**

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS
Contiene: soja.

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

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

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)(> 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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	SÍ
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
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

CANTIDAD NETA
150 g

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
Tableta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 25 g 1/6 tableta (4 onzas)
Energía	2.144 kJ	535 kJ
	514 kcal	128 kcal
Grasas (de las cuales)	32 g	8,1 g
- Ácidos grasos saturados	20 g	4,9 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	11 g	2,7 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	1,5 g	0,4 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	49 g	12 g
- Azúcares	46 g	12 g
- Almidón	3 g	0,7 g
Fibra alimentaria	3,6 g	0,9 g
Proteínas	5,8 g	1,4 g
Sal	0,01 g	0 g

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