

Chocolate blanco 150g

DESCRIPCIÓN

Delicioso chocolate blanco. Presentación en tableta de 150g.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO Ch. Blanco 150g E15	CÓDIGO INTERNO PT024121
DENOMINACIÓN COMERCIAL Chocolate blanco 150g	CÓDIGO EAN 8410085291101

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
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-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) nº 178/2002.

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN COMERCIAL Chocolate blanco 150g	OPERADOR ALIMENTARIO Tirma, S.A. Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España www.tirma.com
INGREDIENTES (Y CANTIDADES) Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, leche desnatada en polvo, emulgentes (lecitina de soja y E 476) y aroma. Puede contener trazas de frutos de cáscara .	

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: soja y leche.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: almendras y avellanas.

CANTIDAD NETA
150 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).	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.	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. Anhidrido 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%

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
Energía	2.314 kJ	572 kJ
	554 kcal	137 kcal
Grasas (de las cuales)	33 g	8,2 g
- Ácidos grasos saturados	20 g	4,9 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	11 g	2,6 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	1,3 g	0,3 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	57 g	14 g
- Azúcares	57 g	14 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Proteínas	7,3 g	1,8 g
Sal	0,26 g	0,07 g

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