Ambrosía Tirma Chocolate Blanco. Estuche 35pz

DESCRIPCIÓN

Ambrosías bañadas en irresistible chocolate blanco. Disfruta de la combinación perfecta de texturas crujientes y el dulzor del chocolate blanco. Disponible en estuche de 35 piezas.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO
Amb. Blanca 35pz. C16

CÓDIGO INTERNO
PT042241

DENOMINACIÓN COMERCIAL
Ambrosía Tirma Chocolate Blanco. Estuche 35pz

CÓDIGO EAN
8410085422413

PROVEEDOR

NOMBRE EMPRESA
Tirma, S.A.
CIF: A35000280
N°RGSEAA: 20.10427/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
Ambrosías con relleno recubiertas de chocolate blanco

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

INGREDIENTES (Y CANTIDADES)
Cobertura de chocolate blanco 40% (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgentes **(lecitina** de **soja** y E 476) y aromas), azúcar, harina de **trigo,** grasa vegetal de palma y de colza, coco rallado, suero de **leche** en polvo, dextrosa, aceite vegetal de **soja, leche** en polvo, emulgente **(lecitina** de **soja),** sal, gasificantes (E 500ii y E 503ii) y aromas. Puede contener trazas de **cacahuetes,**

frutos de **cáscara** y **mostaza.**

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS
Contiene: gluten, soja y leche.

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

CANTIDAD NETA
752,5 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
Estuche

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 21,5 g 1 pieza
Energía	2.140 kJ	461 kJ
	512 kcal	110 kcal
Grasas (de las cuales)	27 g	5,9 g
- Ácidos grasos saturados	13 g	2,7 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	8 g	1,7 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	5,9 g	1,3 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	61 g	13 g
- Azúcares	50 g	11 g
- Almidón	10 g	2,2 g
Fibra alimentaria	2 g	0,4 g
Proteínas	5,2 g	1,1 g
Sal	0,56 g	0,12 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. 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.	SÍ
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	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