

# Dulce de membrillo 400g

## DESCRIPCIÓN

Una sabrosa barra de dulce de membrillo para acompañar multitud de platos.  
Presentación en barra de 400g.

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

**PRODUCTO**  
Dulce Membrillo 400g C20

**CÓDIGO INTERNO**  
PT061010

**DENOMINACIÓN COMERCIAL**  
Dulce de membrillo 400g

**CÓDIGO EAN**  
8410085610100

## PROVEEDOR

**NOMBRE EMPRESA**  
Tirma, S.A.  
CIF: A35000280  
NºRGSEAA: 21.00340/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**  
Dulce de membrillo 400g

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

**INGREDIENTES (Y CANTIDADES)**  
Pulpa de membrillo, azúcar,  
gelificante (pectina) y corrector de  
acidez (ácido cítrico).

## ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: dióxido de azufre y  
sulfitos.

## ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: No.

**CANTIDAD NETA**  
400 g

## CONSERVACIÓN

Se recomienda un ambiente fresco y



## 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.	NO
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 <sub>2</sub> total.	SÍ
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%

seco y sin exposición directa a la luz.  
Las temperaturas no deben superar los 30°C durante largo tiempo.

#### FORMATO

Barqueta

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 25 g
Energía	1.201 kJ	300 kJ
	283 kcal	71 kcal
Grasas (de las cuales)	0 g	0 g
- Ácidos grasos saturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	68 g	17 g
- Azúcares	47 g	12 g
- Almidón	0,3 g	0,1 g
Fibra alimentaria	5,6 g	1,4 g
Proteínas	0 g	0 g
Sal	0,09 g	0,02 g

#### INFORMACIÓN SOBRE FORMAS ESPECIALES DE NUTRICIÓN

	SÍ/NO
Adecuado para:	
Ovolactovegetarianos	<b>SÍ</b>
Veganos	<b>SÍ</b>
Diabéticos (Diabetes mellitus)	<b>NO</b>

#### 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