

Crema de guayaba 400g

DESCRIPCIÓN

Una sabrosa barra de pasta de guayaba para acompañar multitud de platos. Presentación en barra de 400g.

IDENTIFICACIÓN GENERAL

PRODUCTO	CÓDIGO INTERNO
Crema Guayaba 400g	PT061050
DENOMINACIÓN COMERCIAL	CÓDIGO EAN
Crema de guayaba 400g	8410085610506

PROVEEDOR

NOMBRE EMPRESA	CENTRO DE PRODUCCIÓN
Tirma, S.A. CIF: A35000280 NºRGSEAA: 20.10427/GC	Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España
DIRECCIÓN	CONTACTO
Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España	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	OPERADOR ALIMENTARIO
Crema de guayaba	Tirma, S.A. Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España www.tirma.com
INGREDIENTES (Y CANTIDADES)	
Pulpa de guayaba, azúcar, gelificante (pectina) y corrector de acidez (ácido cítrico).	

ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: No.

ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: No.

CANTIDAD NETA

400 g

CONSERVACIÓN

Se recomienda un ambiente fresco y 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 25 g
Energía	888 kJ 209 kcal	227 kJ 53 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	51 g	13 g
- Azúcares	44 g	11 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	2 g	0,5 g
Proteínas	0,3 g	0,1 g
Sal	0,03 g	0,01 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).	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 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

ALÉRGENO	SÍ/NO
Adecuado para:	
Ovolactovegetarianos	SÍ
Veganos	SÍ
Diabéticos (Diabetes mellitus)	NO

OBSERVACIÓN GENERAL

Valor medio 100 g

Valor medio 25 g

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