

# Confitura de naranja amarga 265g

## DESCRIPCIÓN

Sabrosa confitura de naranja amarga. Presentación en tarro de 265g.

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

<b>PRODUCTO</b> Conf.NarAm. 265g br.6	<b>CÓDIGO INTERNO</b> PT062110
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b> Confitura de naranja amarga 265g	<b>CÓDIGO EAN</b> 8410085640107

## PROVEEDOR

<b>NOMBRE EMPRESA</b> Tirma, S.A. CIF: A35000280 NºRGSEAA: 21.00340/GC	<b>CENTRO DE PRODUCCIÓN</b> Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España
<b>DIRECCIÓN</b> Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España	<b>CONTACTO</b> Tel.: (+34) 928254940 Fax: (+34) 928254944 Email: contacto@tirma.com

## CERTIFICACIONES

Gestión de calidad

Tirma, S.A. tiene implementado un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria, en tanto que 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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b> Confitura de naranja amarga 265g	<b>OPERADOR ALIMENTARIO</b> Tirma, S.A. Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España www.tirma.com
---	---

**INGREDIENTES (Y CANTIDADES)**  
Jarabe de glucosa y fructosa, naranja, azúcar, gelificante (pectina) y corrector de acidez (ácido cítrico).

**ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS**  
Contiene: No.

**ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA**  
Puede contener: No.

**CANTIDAD NETA**  
265 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.



## 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.	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de	NO

**FORMATO**  
**Bote**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 25 g
Energía	1.105 kJ	272 kJ
	260 kcal	64 kcal
Grasas (de las cuales)	0 g	0 g
- Ácidos grasos saturados	0 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	65 g	16 g
- Azúcares	58 g	15 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Proteínas	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g

moluscos.

**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	<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