

# ChocoGalletas chocolate blanco 240g

## DESCRIPCIÓN

Nuestra inconfundible galleta con tableta de chocolate blanco. Presentación en barqueta de 240g.

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| PRODUCTO                            | CÓDIGO INTERNO |
| Ch-Gall. Blanco 240g                | PT088665       |
| DENOMINACIÓN COMERCIAL              | CÓDIGO EAN     |
| ChocoGalletas chocolate blanco 240g | 8410085886000  |

## PROVEEDOR

|   |  |
|---|--|
| NOMBRE EMPRESA  | CENTRO DE PRODUCCIÓN   |
| Tirma, S.A.<br>CIF: A35000280<br>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<br>Fax: (+34) 928254944<br>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  |
| Galletas al cacao con tableta de chocolate blanco | Tirma, S.A.<br>Avenida de Escaleritas, 104. 35011 Las Palmas de Gran Canaria, España<br>www.tirma.com |
| INGREDIENTES (Y CANTIDADES)                       |   |

Chocolate blanco 64% (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgentes (**lecitina de soja** y E-476) y aroma), harina de **trigo**, azúcar, grasa vegetal de palma y colza, cacao desgrasado en polvo 1,5%, **leche** desnatada en polvo, sal, emulgente (**lecitina de soja**), correctores de acidez (E-330 y E-500ii), gasificante (E-503ii) y aromas. Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

## ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: gluten, soja y leche.

## ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: almendras y avellanas.

## CANTIDAD NETA

240 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

Paquete

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

|                                 | Valor medio 100 g | Valor medio 20 g |
|---------------------------------|-------------------|------------------|
| Energía                         | 2.103 kJ          | 424 kJ           |
|                                 | 503 kcal          | 101 kcal         |
| Grasas de las cuales            | 26 g              | 5,2 g            |
| - Ácidos grasos saturados       | 15 g              | 3 g              |
| - Ácidos grasos monoinsaturados | 8,5 g             | 1,7 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).  | 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. 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. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2 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                        | NO    |
| Diabéticos (Diabetes mellitus) | NO    |

| - Ácidos grasos poliinsaturados   | Valor medio 100 g | Valor medio 20 g |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| Hidratos de carbono de los cuales | 59 g              | 12 g             |
| - Azúcares                        | 44 g              | 8,9 g            |
| - Almidón                         | 14 g              | 2,9 g            |
| Fibra alimentaria                 | 1,3 g             | 0,3 g            |
| Proteínas                         | 7,5 g             | 1,5 g            |
| Sal                               | 0,83 g            | 0,17 g           |

#### 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