

# Café Alta Cosecha natural al vacío molido 250g

## DESCRIPCIÓN

Descubre el sabor de nuestro café natural elaborado con granos cosechados en altura. Presentación en paquete de 250g.

## IDENTIFICACIÓN GENERAL

### PRODUCTO

Caf. A. Cos. Nt. V. 250g R12

### CÓDIGO INTERNO

PT316042

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

Café Alta Cosecha natural al vacío molido 250g

### CÓDIGO EAN

8410085836401

## PROVEEDOR

### NOMBRE EMPRESA

Tirma, S.A.  
CIF: A35000280  
NºRGSEAA: 25.00171/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

Café Alta Cosecha natural al vacío molido 250g

### OPERADOR ALIMENTARIO

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

### INGREDIENTES (Y CANTIDADES)

Café.

### ALÉRGENOS POR INGREDIENTES DIRECTOS

Contiene: No.

### ALÉRGENOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

Puede contener: No.

### CANTIDAD NETA

250 g

## CONSERVACIÓN



## 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	NO

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**  
Paquete

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	Valor medio 100 g	Valor medio por porción 8 g
Energía	1.201 kJ	98 kJ
	291 kcal	24 kcal
Grasas (de las cuales)	5,9 g	0,5 g
- Ácidos grasos saturados	2,5 g	0,2 g
- Ácidos grasos monoinsaturados	0 g	0 g
- Ácidos grasos poliinsaturados	0 g	0 g
Hidratos de carbono (de los cuales)	21 g	1,7 g
- Azúcares	0 g	0 g
- Almidón	0 g	0 g
Fibra alimentaria	57 g	4,6 g
Proteínas	10 g	0,8 g
Sal	0 g	0 g

productos derivados.	
9. Apio y productos derivados.	<b>NO</b>
10. Mostaza y productos derivados.	<b>NO</b>
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	<b>NO</b>
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> total.	<b>NO</b>
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	<b>NO</b>
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	<b>NO</b>

**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>SÍ</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