



FICHA TECNICA MANZANILLA

p.1/3

P-7

11/09/2014

PRODUCTO: Especies vegetales para infusión.

Denominación comercial: Manzanilla

Clasificación: Corte grueso (0,5-40mm)

Origen: Egipto

Ingredientes (orden descendiente):

Manzanilla

Descripción:

Flores enteras de manzanilla. Este corte proporciona aroma y colores más intensos que el tradicional corte fannings de las bolsitas.

Aditivos:

Ninguno

Descripción del proceso:

La materia prima se puede recepcionar en sacos que pasan a una tolva y de ahí a la máquina envasadora. Se envasan en filtros de nylon que llevan unidos el hilo de algodón y la etiqueta de papel. Los filtros pueden o no llevar funda. Y son envasados en diferentes formatos (bolsas, cajas, latas).

Características físico-químicas:

Según R.D.-3176-1983

Humedad: < 15%

Cenizas: < 14%

Características microbiológicas:

Aerobios mesófilos	<10E+08 ufc/g
<i>E.coli</i>	<10E+04 ufc/g
<i>Salmonella/shigella</i>	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 10E+06 ufc/g



FICHA TECNICA MANZANILLA

p.2/3

P-7

11/09/2014

Características organolepticas:

Olor: característico, ligeramente ácido

Sabor:característico

Color: rosado

Formato:

	Dimensiones	Material	Unidades
Bolsas doy pack (pirámides sin	alto:26,5cm, ancho:16cm	plástico	40 pirámides
	alto:21,7cm, ancho:13,8cm		12 pirámides
Cajas (pirámides con funda)	alto:95cm, ancho: 95cm, largo: 95cm	cartón	15 pirámides
Funda:	alto:9cm, ancho: 9cm, largo: 9cm	papel / polipropileno	1 pirámide
Pirámide:	6 cm de arista	naylon/algodón/papel	1,25g

Etiquetado/Información al consumidor:

Situación: Cara frontal de la doy pack y cierre. / Alrededor de la caja.

Características: Cumple con: Directiva (CE) nº2000/13 y Reglamento (CE) nº1169/2011, y sus modificaciones.

Loteado y Fecha de Consumo Preferente:

Situación: Cara frontal de la doy pack y cierre. / Base de la caja.

Sistemática: Año-semana:

LXXYY-MM/AAAA

YY: año de fabricación

XX: semana de fabricación

MM: mes de fabricación

AAAA: año (tres años a partir de la fecha de fabricación)

Por ejemplo un producto envasado el 31 de enero de 2014, se lotearía:

L1405-01/2017

Condiciones almacenamiento/transporte:

En lugar fresco y seco. Protegido de la luz solar directa.

Durabilidad mínima:

24 meses.

Alérgenos:

La Directiva 2000/13/CE (sobre etiquetado), así como el Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), y sus modificaciones, establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.



FICHA TECNICA MANZANILLA

p.3/3

P-7

11/09/2014

Contiene:	SI	NO
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.		X
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.		X
<u>Huevos</u> y productos a base de huevos		X
<u>Pescado</u> y productos a base de pescado		X
<u>Cacahuetes</u> y productos con o basados en cacahuetes		X
<u>Soja</u> y productos a base de soja		X
<u>Leche</u> y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)		X
Frutos de cáscara, es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.		X
<u>Apio</u> y productos derivados		X
<u>Mostaza</u> y sus derivados		X
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo		X
<u>Dióxido de azúfre</u> y <u>sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ total.		X
<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces		X
<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos		X

Organismos modificados genéticamente:

La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Legislación aplicable: Reglamento 1829/2003/CE (sobre alimentos y piensos modificados genéticamente), y Reglamento 1830/2003/CE (relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente).

Contaminantes:

El Reglamento 1881/2006/CE, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a esta mezcla.

Irradiación:

Las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.

Materiales en contacto con el alimento:

Los materiales de envasado utilizados cumplen con el Reglamento 1935/2004/CE (sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos) y con el Reglamento 10/2011/CE (sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos).

Modo de empleo:



Temperatura agua: 100°C

Tiempo de reposo recomendado: 5 minutos

Registro Sanitario:

25.01249/A