

	Poleo-Menta		IN.0010																											
			27/10/2017																											
			Pag.1 REV.7																											
PRODUCTO:	Menta piperita y hierbabuena	Clasificación:	Corte fannings (1-3 mm)																											
Denominación comercial:	Poleo-menta																													
Ingredientes (en orden descendente):	Menta piperita (<i>Mentha piperitae,L.</i>), Hierbabuena hoja (<i>Mentha spicata.</i>)																													
Origen	España, Egipto *El origen puede variar según el lote de materia prima utilizado en cada momento.																													
Aditivos:	Ninguno																													
Descripción:	La materia prima se puede recepcionar en sacos que pasan a una tolva para ser envasados en la máquina envasadora o en "Big Bags" que se acoplan directamente a la máquina envasadora. Se envasan en filtros de celulosa con diferentes pesos, dependiendo de la mezcla y del tipo de té. Estos filtros son cerrados con grapas o por termocompresión. Luego son introducidos automáticamente en estuches los cuales, dependiendo de los requisitos del cliente, pueden ser agrupadas o no, en bandejas.																													
Características	Las distintas variedades de menta se caracterizan por ser plantas perennes, aromáticas, de hojas pecioladas, verdes, y profundamente dentadas, de 4-8cm de largo por 1-2.5cm de ancho. Con flores de color lila-malva (a veces blanco en el caso de la menta piperita) en forma de espiga.																													
	Contienen numerosos principios activos de los cuales el más conocido es el mentol, presente en mayor cantidad en la menta piperita.																													
	La tisana obtenida de la infusión de las hojas secas de menta piperita, se utiliza tradicionalmente para aliviar los síntomas del resfriado común, los dolores de cabeza de origen nervioso o algunos trastornos gastrointestinales. La hierbabuena tiene aplicaciones similares. Se utiliza tradicionalmente como carminativo, aromatizante, antiespasmótico y emenagoga suave.																													
Marco legal	Real Decreto 3176/1983 técnico- sanitario infusiones																													
Características físico-químicas:	Humedad: <15%, Cenizas: <14%																													
Características organolepticas:	Olor: Característico		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información nutricional</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Por 100 mL (de 1 porción de 200 mL)</th> <th>Por porción (1 bolsita en 200 mL)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (kj/kcal)</td> <td>1 \ 3</td> <td>2 \ 7</td> </tr> <tr> <td>Grasas(g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>saturadas</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>0,2</td> <td>0,4</td> </tr> <tr> <td>-azúcares</td> <td><0,1</td> <td><0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteínas(g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Información nutricional				Por 100 mL (de 1 porción de 200 mL)	Por porción (1 bolsita en 200 mL)	Energía (kj/kcal)	1 \ 3	2 \ 7	Grasas(g)	0	0	saturadas	0	0	Carbohidratos (g)	0,2	0,4	-azúcares	<0,1	<0,1	Proteínas(g)	0	0	Sal (g)	0	0
	Información nutricional																													
		Por 100 mL (de 1 porción de 200 mL)		Por porción (1 bolsita en 200 mL)																										
Energía (kj/kcal)	1 \ 3	2 \ 7																												
Grasas(g)	0	0																												
saturadas	0	0																												
Carbohidratos (g)	0,2	0,4																												
-azúcares	<0,1	<0,1																												
Proteínas(g)	0	0																												
Sal (g)	0	0																												
Sabor: Característico																														
Color: Verde																														
Características microbiológicas según EHIA	Aerobios mesófilos	<10E+08 ufc/g																												
	Mohos y levaduras	<10E+06 ufc/g																												
	salmonella	ausencia 125g																												
	E. coli	<10E+04 ufc/g																												
Composición adecuada para	SI	NO																												
celíacos	X																													
diabéticos	X																													
intolerantes lactosa	X																													
Alérgenos:	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 deben indicarse en el etiquetado del producto.																													
	Contiene	SÍ/No	Cont. cruzada (Sí/No)																											
	Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No																											
	Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No																											
	<u>Huevos</u> y productos a base de huevos	No	No																											
	<u>Pescado</u> y productos a base de pescado	No	No																											
	<u>Cacahuetes</u> y productos con o basados en cacahuetes	No	No																											
	<u>Soja</u> y productos a base de soja	No	No																											
	<u>Leche</u> y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)	No	No																											
	<u>Frutos de cáscara</u> , es decir almendras (<i>Amygdalus comunis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), 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.	No	No																											
	<u>Apio</u> y productos derivados	No	No																											
	<u>Mostaza</u> y sus derivados	No	No																											
	Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No																											
	<u>Dióxido de azufre y sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro exp. como SO2 total.	No	No																											
	<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces	No	No																											
	<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos	No	No																											



Poleo-Menta

IN. 0010

27/10/2017

Pag.2 REV.7

Organismos modificados genéticamente:

La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Según Reg. 1829/2003/CE y Reg. 1830/2003/CE, y modificaciones

Contaminantes:

Contaminantes: El Reglamento 1881/2006/CE, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a este producto, y modificaciones

Irradiación:

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

Pesticidas

La materia prima cumple con el Reglamento (CE) NO 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, así como modificaciones posteriores.

Materiales en contacto con el alimento:

Los materiales de envasado utilizados cumplen con los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE, y modificaciones

Consumidor al que va dirigido:

General

Alegaciones**Formato de presentación del producto y envasado:**

Envase	Filtro	Estuche (25 filtros)	Estuche (20 filtros)	Estuche/Bandeja 100 filtros	Estuche 250 filtros
Material	Papel	Cartón	Cartón	Cartón	Cartón
Tipo de cierre	Con funda y termosellado	Automático	—	Plastificado	—
	Sin funda y con grapa	Con solapa	—	Con solapa	con solapa
	Con funda y sin grapa	Con solapa	Con solapa	Con solapa	—
Peso neto	1,5g	37,5g	30g	150g	375g

Etiquetado:

Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones

Situación del loteado

Cara frontal del pack/ Base de la caja

Sistemática de loteado:

Año-semana: LYYXX-MM/AAAA
YY: año fabricación; XX: semana fabricación; MM: mes fabricación
AAAA: año (x años a partir de la fecha de fabricación)
Por ejemplo un producto envasado el 27 de enero de 2017, se lotearía:
L1705-01/2020

Condiciones almacenamiento y transporte :

En lugar fresco y seco al abrigo de la luz

Durabilidad mínima:

El producto tiene una fecha de consumo preferente de 36 meses desde la fecha de envasado.

Modo de empleo:

Meter la bolsita en un recipiente, añadir agua a 100 °C durante 5 minutos.

Reg. Sanitario:

25.01249/A