

	<h1>Breakfast</h1>	GRA-34
		27/10/2017
		Pag.1 REV.3

PRODUCTO:	Té negro breakfast	Clasificación:	Corte grueso (0,5-40mm)
------------------	--------------------	-----------------------	-------------------------

Denominación comercial:	Té Breakfast
--------------------------------	--------------

Ingredientes (en orden descendente):	Té negro
---	----------

Origen	Alemania
---------------	----------

Aditivos:	Ninguno
------------------	---------

Marco legal	Real Decreto 1354-1983 técnico- sanitario té
--------------------	--

Características físico-químicas:	Humedad: <10%, Cenizas: <9%
---	-----------------------------

Descripción	Para la obtención del té negro, las hojas de té son sometidas a un complicado proceso que ha ido perfeccionándose a lo largo de los siglos, cuyo principal fase es la fermentación.
	Los té negros, según su elaboración, se clasifican en té de hojas enteras, té de hojas rotas y té de hojas trituradas o fannings. A mayor tamaño de las hojas, más aromáticos son. Por eso el té de hojas enteras (5-6mm) es el más apreciado por los entendidos.

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 organolépticas :	Olor: Característico, suave
	Sabor: Característico
	Color: Marrón rojizo

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

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 necesiten mostrarse en el etiquetado.
-------------------	---

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>Cacahuets</u> y productos con o basados en cacahuets	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 (Amygdalus comunis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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 azúfre 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

	Breakfast	GRA-34
		27/10/2017
		Pag.2 REV.3

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 sus modificaciones
--	---

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

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 los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE, y sus modificaciones.
--	--

Consumidor al que va dirigido:	Adultos contiene teína
---------------------------------------	------------------------

Alegaciones	
--------------------	--

Formato:	
-----------------	--

	Dimensiones	Material	Unidades
Bolsas doy pack	alto:16cm, ancho:23cm	plástico	125g
	alto:18cm, ancho:25,5cm		150g
	alto:21cm, ancho:27cm		250g
Latas	alto: 12,3cm, diámetro: 8,5cm	hojalata electrolítica litografiada	150g
	alto: 16,2cm, diámetro: 10,5cm		250g

Etiquetado:	Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones y con Directiva (CE) nº2000/13.
--------------------	--

Situación del loteado	Cara frontal de la doy pack y cierre. / Alrededor de la lata
------------------------------	--

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. Protegido de la luz solar directa.
---	--

Durabilidad mínima:	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
------------------------	------------