



Té verde

FA.2

19/10/2017

Pag.1 REV.7

PRODUCTO:	Té verde	Clasificación	Corte fannings (1-3mm)
------------------	----------	----------------------	------------------------

Denominación comercial:	Té verde
--------------------------------	----------

Ingredientes (en orden descendente):	Té verde (Camellia sinensis)
---	------------------------------

Origen	China
---------------	-------

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
---------------------	--

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

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

Características organolepticas:	Olor: Característico
	Sabor: Característico
	Color: Verde-amarillo

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+07 ufc/g
	Mohos y levaduras	<10E+05 ufc/g
	E. coli	<10E+02 ufc/g
	<i>SALMONELLA</i>	AUSENCIA 125G

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 (Amygdalus communis 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 azufre</u> y <u>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



Té verde

FA.2

19/10/2017

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 sus modificaciones

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.

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 modificaciones

Consumidor al que va dirigido:

Adultos. Contiene teína

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

Envase	Filtro	Estuche (25 filtros)	Estuche/Bandeja 100 filtros	Estuche 250 filtros	Estuche 40 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	Plastificado	Sin funda y con grapa
	Con funda y sin grapa	Con solapa	Con solapa	—	—
Peso neto	1,8g	45g	180 g	450g	72g

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.

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 2-3 minutos.

Reg. Sanitario:

25.01249/A