

PRODUCTO: Té negro

Denominación comercial: Té Breakfast

Clasificación: Corte fannings (1-3mm)

Origen: Alemania

Ingredientes: Té negro

Aditivos: Ninguno

Descripción del proceso:

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 físico-químicas:

Según R.D.-1354-1983

Humedad: < 10%

Cenizas: < 9%

Características microbiológicas:

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

Características organolépticas:

Olor: característico

Sabor: intenso

Color: marron intenso

Formato de presentación del producto y envasado:

Envase	Filtro	Estuche (25 filtros)	Estuche/Bandeja 100 filtros	Estuche 250 filtros
Material	Papel	Cartón	Cartón	Cartón
Tipo de cierre	Con funda y termosellado	Automático	Plastificado	
	Sin funda y con grapa	Con solapa	Con solapa	Plastificado
	Con funda y sin grapa	Con solapa	Con solapa	
Peso neto	1,8g	45g	180 g	450g

Etiquetado/Información al consumidor:
Situación: Alrededor de la unidad de venta (estuche / bandeja)

Características: Cumple con: 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:

LYYXX-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 de almacenamiento/transporte: En lugar fresco y seco.

Durabilidad mínima:

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

INTERES PARA EL CONSUMIDOR:

Alérgenos: el Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), 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.

Contiene:	Sí / No	Contaminación 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
Huevos y productos a base de huevos	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos con o basados en cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)	No	No
Frutos de <u>cáscara</u> , 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.	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 expresado como SO2	No	No
<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces	No	No
<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos	No	No

Organismos modificados genéticamente (OMG): la materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Tampoco es posible la contaminación cruzada en nuestras instalaciones ya que no se manipulan productos 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).

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 alimentos: 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).

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

TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO: Adultos. Contiene teína.

VALORES NUTRICIONALES:

	Por 100mL (de 1 porción de 200 mL)	Por porción (1 bolsita en 200 mL)
Energía (kJ/kcal)	3 / 1	7 / 2
Grasas (g)	0	0
de las cuales, ácidos grasos saturados (g)	0	0
Carbohidratos (g)	0,2	0,4
de los cuales, azúcares (g)	< 0,1	< 0,1
Proteínas (g)	0	0
Sal (g)	0	0

MODO DE EMPLEO:



Nº de R.S.I. 25.01249/A