



FICHA TÉCNICA

Té de moras - (Infusión hierbas y especias)

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PAIS O REGIÓN DE ORIGEN
Té de moras	U.E / NO U.E

CULTIVO Y RECOLECCIÓN

Cultivo: Silvestre

Fecha recolección: Año en curso

Procedimiento recolección: Manual

Sistema secado: Natural

Transporte: Container

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE

Ingredientes:

Té negro Assam (60%), manzana, hibisco, bayas de saúco, escaramujo, aroma de mora, frambuesa (1,14%), mora (1,14%), aroma de fresa, hojas de mora, arándanos (0,58%), gránulos de fresa (jarabe de glucosa, fresas, fructosa, almidón modificado (patata), agente espesante E-401) y aroma de frutos rojos.

ADITIVOS: Ninguno

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DEL PRODUCTO

Según el Real Decreto 1354/1983 y modificaciones posteriores, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de tés y derivados.

Artículo 5:

- Humedad: máximo 10%
- Cenizas: máximo 9%
- Nitrógeno: mínimo 2,6%
- Cafeína: mínimo 1%
- Extracto acuoso: mínimo 32%
- Taninos: mínimo 4%
- Cenizas insolubles en ácidos: máximo 1%
- Fibra cruda: máximo 17%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

(Según parámetros internos fijados por la empresa)

Aerobios mesófilos: <1.000.000ufc/g

Escherichiacoli: <100 ufc/g

Levaduras y mohos: <10.000ufc/g



Salmonella: ausencia/25 grs.

Bacillus cereus: 1000 U.F.C./G

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) n 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE).
- Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)
- REGLAMENTO (CE) N 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo .
- REGLAMENTO (CE) NO 834/2007 DEL CONSEJO de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 2092/91.
- REGLAMENTO (CE) no 889/2008 DE LA COMISIÓN de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.
- Reglamento (UE) N° 2020/685, de 20 de mayo de 2020, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 181/2006 en lo que respecta al al contenido máximo de perclorato.
- Reglamento (UE) 2020/2040 de la Comisión de 11 de diciembre de 2020 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de alcaloides pirrolizidínicos.

GARANTÍA DE ORIGEN NO TRANSGÉNICO

De acuerdo con nuestro conocimiento y las declaraciones de nuestros proveedores, podemos confirmar que el producto no tiene Organismos Genéticamente Modificados, de conformidad con la normativa 258/97/CE, 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

ETIQUETADO

Situación: Según procedimiento de trazabilidad.

Características: Según legislación vigente.

**CARACTERÍSTICAS DEL N° DE LOTE**

Según procedimiento de trazabilidad

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En lugar fresco y seco al abrigo de la luz

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En lugar fresco y seco al abrigo de la luz

VIDA UTIL

Conserva sus propiedades 3 años después de la fecha de fabricación

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO

Destinado a toda la población.

CONDICIONES DE USO

1. Calentar el agua
2. Colocar en la tetera (o en un filtro interior con un orificio <0,4 mm.)
3. Una cucharadita de té por taza y una más por tetera.
4. Verter en la tetera agua a punto de hervir
5. Dejar reposar de 3 a 5 minutos.