

FICHA TÉCNICA:

TÉ VERDE MATCHA BIO

PRODUCTO	ORIGEN	CONSERVACIÓN
Té Verde Matcha BIO	Japón	El producto deberá transportarse y almacenarse a temperatura ambiente (18-20oC). Vida útil: 24 Meses bajo condiciones de almacenamiento a temperatura ambiente

DESCRIPCIÓN	El té japonés (presentado en hoja, polvo, bolsita, etc) se usa como infusión para beber. Tiene muchas propiedades beneficiosas. A veces se puede usar para elaborar postres y/o helados
LOTE DE FABRICACIÓN:	Va impreso en la etiqueta, tapa o envase.
MATERIAL DEL ENVASE:	Puede ser de PET, polipropileno, vidrio, metal, papel ó cartón, según formato.
PROCESO DE FABRICACIÓN:	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de materias primas. - Control organoléptico y analítico. - Cribado de impurezas. - Etiquetado de envases. - Envasado. - Empaquetado. - Paletizado.

VALORES NUTRICIONALES (100GR)	
Valor energético	341Kcal
Grasa total	2,4gr
Grasas saturadas	0gr
Hidratos de carbono	25,0gr
Azúcares	0gr
Fibra alimentaria	34,8gr
Proteínas	26,8gr
Sal	0gr

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO (unidad de medida %)		
PARAMETROS	RESULTADOS	NORMATIVA
Humedad	Max 7	<12
Cenizas totales	Max 3	<7
Cenizas insolubles en CHL	<2	<4
Extracto etéreo	4-8	6-11
Fibra bruta	<9	<14
Gluten	<5 ppm	<20

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
PARAMETROS	RESULTADOS	NORMATIVA
Clostridium sulfitoreductores	<20 ufc/g	<50 ufc/g
Escherichia coli	Ausencia en 1gr	Ausencia (1g)
Salmonella	Ausencia en 125gr	Ausencia (125gr)

ANÁLISIS CONTAMINANTES		
PARAMETROS	RESULTADOS	NORMATIVA
Melanina	<2.5ppm	<4ppm
Ocratoxina A	<15ppb	<20ppb
Aflatoxinas B1	<1ppb	<4ppb
Aflatoxinas totales	<3ppb	<10ppb

DECLARACIÓN DE OMG
Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) Y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecido en el citado reglamento.

LEGISLACIÓN
Este producto cumple con la legislación Europea vigente y con los reglamentos relativos a la seguridad y calidad alimentaria, incluidos los relativos a pesticidas y metales pesados.

CUADRO DE ALERGENOS					
ALERGENOS	P	T	ALERGENOS	P	T
Cereales que contienen gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena...	-	-	Frutos secos y productos derivados: almendra, pistacho, nueces, anacardos...	-	-
Crustáceos y productos derivados (cangrejo, langosta, camarón...)	-	-	Sesamo y productos derivados (mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza..)	-	-
Leche y productos derivados (incl. lactosa): leche y prod. De la leche, suero, caseína, lactosa...	-	-	Apio y productos que se abarcan (hojas, semillas, extracto de apio, la raíz de apio, sal...)	-	-
Cacahuets y productos derivados (cacahuets y productos de cacahuete)	-	-	Sulfitos (sulfitos en concentr. De 10mg/kg o más (E220E228)	-	-
Soja y productos de soja (productos de soja, excepto aceite de soja refinado)	-	-	Moluscos y productos derivados	-	-
Pescado y productos derivados	-	-	Altramuz y derivados	-	-

Se marca con una X en:

P: cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente

T: cuando el alérgeno puede estar presente en el área de producción y producirse una contaminación cruzada

FRISAFRAN 



Si no se marca nada es porque no aparece ni como ingrediente ni como contaminante.