

FICHA TÉCNICA:

PRODUCTO:

N080 - DARJEELING 2ª COSECHA

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	PAIS O REGIÓN DE ORIGEN
Té negro darjeeling 2ª cosecha	Darjeeling (India)

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 darjeeling 2ª cosecha (100%).

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
Escherichia coli	<100 ufc/g
Levaduras y mohos	<10.000ufc/g
Salmonella	ausencia/25 grs.
Bacillus Cereus	1000 u.f.c./g

NORMATIVA APLICABLE:

Reglamento (UE) n 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

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 Nº 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 2 años después de la fecha de fabricación

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

INTERES PARA EL CONSUMIDOR:

TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO:

Mantener fuera del alcance de los niños.
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 2 a 4 minutos.

Nº DE RGSEAA:

25.002399/M