



FICHA TÉCNICA

FT-127

(04/01/2019) Rev 2

TÉ AZUL

Aprob. Por

Responsable Calidad

**Definicion/
Denominacion del
producto**

TÉ AZUL



Descripcion

Te Sencha japonés con alga wakame, lemon grass y esencia. Hojas grandes recogidas a principios de verano, se cuecen al vapor y se enrollan como finas agujas. Es un té nada común, digestivo y antioxidante.

**Composicion/ Listado
de ingredientes**

Té verde Sencha (Camelia Sinensis)
Wakame ECO
Lemongrass
Aroma de limón

Origen

Japón

**Listado de Alergenos/
Ingredientes
alergenicos**

ALERGENO	SI CONTIENE	C.CRUZADA	NO CONTIENE	PRESENCIA EN EL ALMACEN
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y productos derivados)			X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevo			X	
Pescados y productos a base de pescado		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X	
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamina, nueces de Australia y productos derivados)		X		
Apio y productos derivados				X
Mostaza y productos derivados				X

	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				X
	Dióxido de azufre y sulfitos				X SO2 <10ppm
	Altramuces y productos a base de altramuces			X	
	Moluscos y productos a base de moluscos		X		
Características Organolépticas	Color: Negro con toques ocres/verdes. Sabor: Ácido afrutado. Aroma: Limón. Aspecto: Hojas pequeñas, trozos de lemongrass y algas.				
Características Microbiológicas	Aeróbios mesófilos	10 ⁶ ufc/g			
	E-Coli	10 ufc/g			
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gr			
	Mohos	10 ⁴ ufc/g			
	Bacillus cereus	10 ³ ufc/g			
	Salmonella	Ausencia en 25 gr			
Uso previsto	En Alimentación humana				
Uso no previsto	Ingesta directa en grandes cantidades				
OGM (Organismos genéticamente modificados)	No es, ni contiene, ni está compuesto por organismos genéticamente modificados. No ha sido producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.				
Irradiación	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes. No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.				
Condiciones de distribución y transporte	No requiere temperatura de refrigeración en el transporte.				
Método de conservación y almacenamiento	Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos. Mantener alejado de productos que desprendan fuerte olor				
Consumo preferente/ Fijación de vida útil	A partir de la fecha de envasado: 24 meses. Se indica en la etiqueta o impreso en los envases. La vida del producto una vez abierto, será igual a la fecha de caducidad marcada en el envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumplan las indicaciones de conservación.				
Etiquetado del producto	Según RD 1169/2011.				
Modo de empleo	2 gramos en 150 ml de agua a 80-85 °C y dejar infusionar 2 mins. Puede consumirse frío o caliente				