



# FICHA TÉCNICA

FT-126  
(04/01/2019) Rev 2

## CHINA PAI MU THAN

Aprob. Por \_\_\_\_\_  
Responsable Calidad

|   |  |                    |   |                        |  |
|---|--|--------------------|---|------------------------|--|
| <b>Definicion/<br/>Denominacion del<br/>producto</b>          | CHINA PAI MU THAN  |                    |  |                        |  |
| <b>Descripcion</b>  | Té blanco china pai mu than. Deliciosas hojas grandes con numerosos brotes blancos, que dan una infusión suave. Es uno de los tés con mayores propiedades terapéuticas.              |                    |   |                        |  |
| <b>Composicion/ Listado<br/>de ingredientes</b>               | Te Blanco Pai Mu Than (Camelia Sinensis)   |                    |   |                        |  |
| <b>Origen</b>   | China  |                    |   |                        |  |
| <b>Listado de Alergenos/<br/>Ingredientes<br/>alergenicos</b> | <b>ALERGENO</b>  | <b>SI CONTIENE</b> | <b>C.CRUZADA</b>  | <b>NO<br/>CONTIENE</b> | <b>PRESENCIA<br/>EN EL<br/>ALMACEN</b> |
|   | Cereales que<br>contengan gluten<br>(trigo, centeno,<br>cebada, avena,<br>espelta, kamut o sus<br>variedades híbridas, y<br>productos derivados)                                     |                    |   | X                      |  |
|   | Crustáceos y<br>productos a base de<br>crustáceos  |                    |   |                        | X                                      |
|   | Huevos y productos a<br>base de huevo  |                    |   | X                      |  |
|   | Pescados y productos<br>a base de pescado  |                    |   | X                      |  |
|   | Cacahuets y<br>productos a base de<br>cacahuets  |                    |   | X                      |  |
|   | Soja y productos a<br>base de soja   |                    |   | X                      |  |
|   | Leche y sus derivados<br>(incluida la lactosa)   |                    |   |                        | X                                      |
|   | Frutos de cáscara<br>(almendras, avellanas,<br>nueces, anacardos,<br>pacanas, castañas de<br>Pará, pistachos,<br>nueces macadamina,<br>nueces de Australia y<br>productos derivados) |                    |   |                        | X                                      |
| Apio y productos<br>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            |
| <b>Características Organolépticas</b>             | Color: verde plata. Sabor: dulce y fresco. Aroma: característico. Aspecto: hojas verdes y plateadas grandes.  |  |  |                       |              |
| <b>Características Microbiológicas</b>            | Aeróbios mesófilos  |  |  | 10 <sup>6</sup> ufc/g |              |
|   | E-Coli  |  |  | 10 ufc/g              |              |
|   | Listeria monocytogenes  |  |  | 100 ufc/g             |              |
|   | Mohos   |  |  | 10 <sup>4</sup> ufc/g |              |
|   | Bacillus cereus   |  |  | 10 <sup>3</sup> ufc/g |              |
|   | Salmonella  |  |  | Ausencia en 25 gr     |              |
| <b>Uso previsto</b>                               | En Alimentación humana  |  |  |                       |              |
| <b>Uso no previsto</b>                            | Ingesta directa en grandes cantidades   |  |  |                       |              |
| <b>OGM (Organismos genéticamente modificados)</b> | No es, ni contiene, ni está compuesto por organismos genéticamente modificados.<br>No ha sido producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.   |  |  |                       |              |
| <b>Irradiación</b>                                | No ha sido tratado con radiaciones ionizantes.<br>No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.   |  |  |                       |              |
| <b>Condiciones de distribución y transporte</b>   | No requiere temperatura de refrigeración en el transporte.  |  |  |                       |              |
| <b>Método de conservación y almacenamiento</b>    | 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  |  |  |                       |              |
| <b>Consumo preferente/ Fijación de vida útil</b>  | 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. |  |  |                       |              |
| <b>Etiquetado del producto</b>                    | Según RD 1169/2011.   |  |  |                       |              |