



FICHA TECNICA

FT-151
(04/01/2019)

MANZANILLA

Rev 2 Aprob. Por
Responsable Calidad

Definicion/
Denominacion del
producto

MANZANILLA



Descripcion

Flores de manzanilla, planta de sabor dulce muy utilizada para calmar el estómago.

Composicion/ Listado de
ingredientes

Flores de manzanilla.

Origen

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: amarillo.				
Características Microbiológicas	Aeróbios mesófilos				10 ⁶ ufc/g
	E-Coli				10 ufc/g
	Listeria monocytogenes				100 ufc/g
	Mohos				10 ⁴ ufc/g
	Bacillus cereus				10 ³ ufc/g
	Salmonella				Ausencia en 25 gr
Características Fisico-Qcas	Humedad				<15%
	Cenizas				<14%
Uso previsto	En Alimentacion humana				
Uso no previsto	Ingesta directa en grandes cantidades				
OGM (Organismos genéticamente)	No es, ni contiene, ni esta compuesto por organismos genéticamente modificados. No ha sido producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.				
Irradiacion	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes. No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.				
Condiciones de distribucion y transporte	No requiere temperatura de refrigeracion en el transporte.				
Metodo de conservacion y almacenamiento	Para su correcta conservacion 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/ Fijacion de vida util	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, sera igual a la fecha de caducidad marcada en el envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumplan las indicaciones de conservacion.				
Etiquetado del producto	Según RD 1169/2011.				