



# FICHA TÉCNICA

FT-115

(14/01/2019) Rev 2

## TÉ DE MANZANA E HIBISCO

Aprob. Por

Responsable Calidad

Definición/  
Denominación del  
producto

TÉ DE MANZANA E HIBISCO



Descripción

Té negro, hibisco y aroma de manzana. Delicioso té de color rojo claro con toques marrones y de sabor suavemente dulce y afrutado.

Composición/ Listado  
de ingredientes

Té negro (Camelia sinensis), Manzana, hibisco, aroma

Listado de  
Alergenos/  
Ingredientes  
alergenicos

| ALERGENO   | SI<br>CONTIENE | C.CRUZADA | NO<br>CONTIENE | PRESENCIA<br>EN EL<br>ALMACEN |
|--|----------------|-----------|----------------|-------------------------------|
| 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, nueces<br>macadamina, nueces de<br>Australia y productos<br>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>Origen</b>                                     | India/Vietnam/China/Sri Lanka   |  |  |   |                       |
| <b>Características Organolépticas</b>             | Color: negro con tonos rosas. Aroma: manzana. Sabor: afrutado característico. Aspecto: hojas pequeñas con trozos de frutas y flores.  |  |  |   |                       |
| <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.   |  |  |   |                       |

**Modo de empleo**

2 gramos en 150 ml de agua a 90-95 °C y dejar infundir 3 mins. Puede consumirse frío o caliente