

PRODUCTOS ORDESANO

Ficha técnica

Descripción	INFUSION DE PASTEL DE MANZANA ORDESANO
Composición Cualitativa	INGREDIENTES: Mezcla de especies vegetales en hoja para uso alimentario. Manzana (39%), Hibisco, Escaramujo, Anís Estrellado, Canela, Naranja, Limón, Vainilla y Aromas.
Tratamientos	Aromatización
Características organolépticas	** Mezcla homogénea de aromatizantes, aditivos con material vegetal seco. Color: rojizo Olor: fresco y especiado Sabor: dulce
Origen	Unión Europea
Analíticas	<p>Este producto se ajusta a la norma general de alimentos 178/2002/EG.</p> <p>-Microbiología: se adapta a la versión vigente de los requisitos EHIA, así como tiene en cuenta legislación aplicable a nivel nacional y recomendaciones por asesores externos..</p> <p>-Pesticidas: Regulados por el REGLAMENTO CE 396/2005 y modificaciones posteriores..</p> <p>-Radiación: este producto y sus materias primas no han sido tratados con rayos ionizados ni ultravioleta.</p> <p>-Contaminación especial y micotoxinas: El máximo de contaminantes y micotoxinas usados viene regulado por REGLAMENTO CE 1881/2006 y modificaciones posteriores.</p> <p>-Análisis genético: de acuerdo con nuestro conocimiento y las declaraciones de nuestros proveedores, podemos confirmar que el producto no tiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM) de conformidad con REGLAMENTO CE 258/97, REGLAMENTO CE 1829/2003 y REGLAMENTO CE 1830/2003 así como modificaciones posteriores y por tanto no necesita un sistema de etiquetado de acuerdo a estos reglamentos.</p> <p>- Podemos confirmar a través de nuestra homologación de proveedores, que nuestro producto cumple con la normativa REGLAMENTO CE 682/2015</p>
Conservación	Conservación a temperatura ambiente. Temperatura máxima de 20°C y humedad máxima relativa del 60%.
Presentación	Envoltorio plástico, botes de aluminio y nylon de uso alimentario.
Consumo preferente	Consumir preferentemente antes de 18 meses.
Instrucciones de Uso	<p>Granel: calentar agua entre 70°C y 90°C, para una taza, introduzca 1 cucharada rasa de producto en un filtro o colador con un orificio no superior a 0,4mm; verter el agua caliente sobre las hojas y dejar reposar de 8 a 10 minutos.</p> <p>Pirámides: en una taza introduzca una pirámide y vierta sobre ella agua caliente, entre 70°C y 90°C; deje reposar de 8 a 10 minutos.</p>

Población Diana

Elaborado en una industria que manipula productos que contienen sulfitos, soja, frutos secos, leche y sus derivados

Según el REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones. Y el anexo II del REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

Dicho producto se ajusta a:

Declaración de alérgenos

Sustancia	Presente en producto	Presente en planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	No	No
Huevos y productos a base de huevo.	No	No
Pescado y productos a base de pescado.	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	No	No
Soja y productos a base de soja.	No	Sí
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	No	Sí
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	No	Sí
Apio y productos derivados.	No	No
Mostaza y productos derivados.	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total.	No	Sí
Altramuces y productos a base de altramuces.	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos.	No	No

Edición: Rev.3 Nov. 2015

Editado por:

LUCILA FACAL MARINA

Revisado por:

Dpto. Calidad

Aprobado por:

FRANCISCO MELIZ AZNAR