

Ficha Técnica

Infusión Frutas Bosque Eco

| | |
|-------------------|---|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Infusión Frutas del Bosque ecológica de 3 g |
| Ingredientes | 65% Hibisco ecológico Manzana ecológica Escaramujo ecológico Aroma de frutas del bosque natural Fresa ecológica |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón |
| Código Interno | PPSI2713 |
| Origen | Sudán |
| Fabricado | España |

| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
|-------------------|-----------------------------|--------|
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Trozos de fruta | Visual |
| Color | Rojizo | Visual |
| Aroma | Afrutado | |
| Sabor | Afrutado, ligeramente ácido | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 6,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,4 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 80 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

Teína No

| | |
|---|-----------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | <10E + 05 ufc/g |
| Recuento E. coli B glucuronidasa positivo | <10E +01 ufc/g |
| Recuento de mohos y levaduras | <10E + 04 ufc/g |
| Bacillus cereus | <10E + 02 ufc/g |
| Investigación Salmonella | Ausencia/25 g |
| Recuento de Listeria monocytogenes | <10E + 01 ufc/g |

Ficha Técnica

Infusión Frutas Bosque Eco

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Análisis Químicos

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.

Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/200 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infusionar la pirámide 5 minutos en agua a 95°C.

Producto envasado en cajitas de cartón.

No forma parte de la lista de productos peligrosos

El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.

Temperatura de conservación inferior a 24°C.

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.

Ficha Técnica

Manzanilla Ecológica

| | | |
|-------------------|--|---------------|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Manzanilla ecológica de 1,5 g | |
| Ingredientes | 100% Manzanilla ecológica | |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón | |
| Código Interno | PPSMAN | |
| Origen | Egipto | |
| Fabricado | España | |
| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Flores amarillas | Visual |
| Color | Amarillo, ocre | Visual |
| Aroma | Manzanilla | |
| Sabor | Herbal a manzanilla | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 6,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,4 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 80 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

Teína No

| | |
|---|-----------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | <10E + 05 ufc/g |
| Recuento E. coli B glucuronidasa positivo | <10E +01 ufc/g |
| Recuento de mohos y levaduras | <10E + 04 ufc/g |
| Bacillus cereus | <10E + 02 ufc/g |
| Investigación Salmonella | Ausencia/25 g |
| Recuento de Listeria monocytogenes | <10E + 01 ufc/g |

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Análisis Químicos

Ficha Técnica

Manzanilla Ecológica

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.
Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/200 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infundonar la pirámide 5 minutos en agua a 95°C.

Producto envasado en cajitas de cartón.

No forma parte de la lista de productos peligrosos

El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.

Temperatura de conservación inferior a 24°C.

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.

Ficha Técnica

Menta Ecológica

| | | |
|-------------------|---|---------------|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Menta ecológica de 1,5 g | |
| Ingredientes | 100% Menta ecológica | |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón | |
| Código Interno | PPSMENTA15ECO | |
| Origen | UE | |
| Fabricado | España | |
| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Hojitas troceadas | Visual |
| Color | Tonos verdes | Visual |
| Aroma | A menta | |
| Sabor | Fresco | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 6,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,4 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 80 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

Teína No

| | |
|---|-----------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | <10E + 05 ufc/g |
| Recuento E. coli B glucuronidasa positivo | <10E + 01 ufc/g |
| Recuento de mohos y levaduras | <10E + 04 ufc/g |
| Bacillus cereus | <10E + 02 ufc/g |
| Investigación Salmonella | Ausencia/25 g |
| Recuento de Listeria monocytogenes | <10E + 01 ufc/g |

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Ficha Técnica

Menta Ecológica

Análisis Químicos

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.
Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/200 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infusionar la pirámide 5 minutos en agua a 95°C.
Producto envasado en cajitas de cartón.
No forma parte de la lista de productos peligrosos
El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.
Temperatura de conservación inferior a 24°C.
Los envases llevan la fecha de producción y lote.
Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.

Ficha Técnica

Infusión Piña Colada Eco

| | |
|-------------------|--|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Infusión Piña Colada ecológica de 3 g |
| Ingredientes | 40% Escaramujo ecológico Manzana ecológica Hibisco ecológico Aroma de Piña colada natural Flores girasol ecológica |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón |
| Código Interno | PPSI2602 |
| Origen | Chile |
| Fabricado | España |

| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
|-------------------|-----------------------------|--------|
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Trozos de fruta | Visual |
| Color | Rojizo con toques amarillos | Visual |
| Aroma | Piña colada | |
| Sabor | Afrutado, ligeramente ácido | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 6,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,4 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 80 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

Teína No

| | |
|---|-----------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | <10E + 05 ufc/g |
| Recuento E. coli B glucuronidasa positivo | <10E +01 ufc/g |
| Recuento de mohos y levaduras | <10E + 04 ufc/g |
| Bacillus cereus | <10E + 02 ufc/g |
| Investigación Salmonella | Ausencia/25 g |
| Recuento de Listeria monocytogenes | <10E + 01 ufc/g |

Ficha Técnica

Infusión Piña Colada Eco

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Análisis Químicos

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.

Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/200 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infusionar la pirámide 5 minutos en agua a 95°C.

Producto envasado en cajitas de cartón.

No forma parte de la lista de productos peligrosos

El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.

Temperatura de conservación inferior a 24°C.

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.

Ficha Técnica

Rooibos Ecológica

| | | |
|-------------------|---|---------------|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Rooibos ecológica de 2 g | |
| Ingredientes | 100% Rooibos ecológico | |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón | |
| Código Interno | PPS174 | |
| Origen | Sudáfrica | |
| Fabricado | España | |
| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Puntas pequeñas naranjas | Visual |
| Color | Naranja | Visual |
| Aroma | Característico | |
| Sabor | Intenso | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 6,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,4 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 80 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

Teína No

| | |
|---|-----------------|
| Recuento de aerobios mesófilos | <10E + 05 ufc/g |
| Recuento E. coli B glucuronidasa positivo | <10E +01 ufc/g |
| Recuento de mohos y levaduras | <10E + 04 ufc/g |
| Bacillus cereus | <10E + 02 ufc/g |
| Investigación Salmonella | Ausencia/25 g |
| Recuento de Listeria monocytogenes | <10E + 01 ufc/g |

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Análisis Químicos

Ficha Técnica

Rooibos Ecológica

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.
Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2000 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infusionar la pirámide 5 minutos en agua a 95°C.

Producto envasado en cajitas de cartón.

No forma parte de la lista de productos peligrosos

El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.

Temperatura de conservación inferior a 24°C.

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.

Ficha Técnica

Té Darjeeling Ecológico

| | | |
|-------------------|---|---------------|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Té Darjeeling ecológico de 2 g | |
| Ingredientes | 100% Té Darjeeling ecológico | |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón | |
| Código Interno | PPS1421 | |
| Origen | India | |
| Fabricado | España | |
| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Hojas pequeñas, finas y alargadas | Visual |
| Color | Marrón y verde | Visual |
| Aroma | Característico | |
| Sabor | Intenso | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 ml de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 18,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,2 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 60 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

| | |
|-------------------------|----------|
| Rcto Aeróbios Mesófilos | < 10E+05 |
| Salmonella | < 25 |
| Rcto. E. Coli | < 10 |
| Rcto. Mohos y Levaduras | < 10E+03 |
| Bacillus Cereus | < 10E+02 |

Teína <1%

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Análisis Químicos

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.

Ficha Técnica

Té Darjeeling Ecológico

Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/200 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infusionar la pirámide 3 minutos en agua a 95°C.

Producto envasado en cajitas de cartón.

No forma parte de la lista de productos peligrosos

El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.

Temperatura de conservación inferior a 24°C.

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.

Ficha Técnica

Té Verde Ecológico

| | | |
|-------------------|--|---------------|
| Producto | Caja de 15 Pirámides ensobradas de Té Verde ecológico de 2 g | |
| Ingredientes | 100% Té Verde Chun Mee ecológico | |
| Otros componentes | Nylon Sobre de papel Caja de cartón | |
| Código Interno | PPS504 | |
| Origen | China | |
| Fabricado | España | |
| TEST | LÍMITE/RANGO | MÉTODO |
| Ecológico | Si | |
| Aspecto | Hojas alargadas | Visual |
| Color | Tonalidades verdes | Visual |
| Aroma | Característico | |
| Sabor | Suave | |
| Tamaño Partículas | 5 - 10 mm | |
| Alérgenos | Ausencia | |
| OMG | Ausencia | |

Valores Nutricionales por 100 ml de Infusión

| | |
|----------------------------------|----------|
| Contenido Energético (kj / kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 18,0 |
| Grasas (Lípidos) | |
| de las cuales: | <5 |
| Grasas Saturadas | 0,2 |
| Carbohidratos | |
| de los cuales: | 60 |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

| | |
|-------------------------|----------|
| Rcto Aeróbios Mesófilos | < 10E+05 |
| Salmonella | < 25 |
| Rcto. E. Coli | < 10 |
| Rcto. Mohos y Levaduras | < 10E+03 |
| Bacillus Cereus | < 10E+02 |

Teína <1%

Vida útil Dos años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Análisis Químicos

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas. Totalmente libre.

Ficha Técnica

Té Verde Ecológico

Microbiológico: Según R.D. 1354/83 – Reglamentos CE 2073/2005 y 1441/200 Té y Derivados

Reglamentación etiquetado – Reglamento – 1169/2011

Características Varias

Utilización: Infusionar la pirámide 2 minutos en agua a 95°C.

Producto envasado en cajitas de cartón.

No forma parte de la lista de productos peligrosos

El almacenaje se realiza en un lugar fresco, seco, sin luz solar y en envases cerrados.

Temperatura de conservación inferior a 24°C.

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.



Ficha Técnica TÉ PAKISTANÍ

R1. Pro.4
25/10/2016

Denominación de venta | Té Pakistaní
Origen | China/India/Vietnam
Fabricado en | España

| Código | Ingredientes | Formato y presentación | Otros componentes |
|---------|--|---|---|
| T262 | 68% Té negro OP (Camelia sinensis) 15% Canela (Cinnamomum cassia) 14% Jengibre | A granel | Bolsa de polipropileno Caja de cartón |
| PCAP262 | Aroma de vainilla Aroma spicy | 15 Pirámides de 2,5 g envueltas individualmente y estuchadas. 24 estuches por caja | Filtro de nylon Sobre de poliéster Caja de cartón |

Características técnicas

Ecológico | NO
Alérgenos (EC No 1169/2011) | Puede contener frutos secos, leche y soja
OGM | NO
Irradiación | NO
Teína | Sí

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Contenido Energético (KJ / Kcal) | 1528/365 |
| Proteínas | 19,0 |
| Grasas (Lípidos) | 4 |
| de las cuales: | |
| Grasas Saturadas | 0,2 |
| Carbohidratos | 65 |
| de los cuales: | |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,3 |

Análisis: Según Real Decreto, 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación.

Propiedades organolépticas

Apariencia | Hojas cortadas y especias
Color | Negro rojizo con tonos ocres
Aroma | Intenso y especiado
Sabor | Intenso, especiado y con cuerpo
Tamaño de partícula | 5-20 mm



Ficha Técnica TÉ PAKISTANÍ

R1. Pro.4
25/10/2016

Límites microbiológicos

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Recuento total aerobios | <10E+05 ufc/g |
| Mohos y levaduras | <10E+4 ufc/g |
| E. coli | <10E +01 ufc/g |
| Salmonela | Absence/25 g |

Límites Físico-químicos

| | |
|-----------------------------------|------|
| Humedad | <15% |
| Cenizas | <14% |
| Cenizas insoluble en ácido | <1% |
| Cafeína | >1% |
| Extracto soluble | >32% |
| Fibra cruda | <17% |

Metales pesados

| | |
|-----------------|--------|
| Arsenico | <1 ppm |
| Plomo | <5 ppm |

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas.

| | |
|------------------------------------|--|
| Fecha consumo preferente | 2 años desde la fecha de fabricación. Ver envase. |
| Condiciones de conservación | Mantener en envase cerrado, en lugar fresco y seco. Mantener a temperatura <24°C. |
| Brewing instructions | 2,5 gramos en 150 ml de agua a 95°C y dejar infusionar 3 mins. Puede tomarse con leche. |

Other features

No forma parte de la lista de productos peligrosos

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra representativa del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.



Ficha Técnica

TÉ MATCHA ECO

R1. Pro.4
25/10/2016

Denominación de venta | Té matcha Eco
Origen | Japón
Fabricado en | España

| Código | Ingredientes | Formato y presentación | Otros componentes |
|--------|--------------------------|------------------------|--|
| T134 | 100% Té matcha ecológico | Lata de 30g | Bolsa de polipropileno Caja de cartón |

Características técnicas

Ecológico | Sí
Alérgenos (EC No 1169/2011) | NO
OGM | NO
Irradiación | NO
Teína | Sí

Valores Nutricionales por 100 g de Infusión

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Contenido Energético (KJ / Kcal) | 1505/360 |
| Proteínas | 6,0 |
| Grasas (Lípidos) | <5 |
| de las cuales: | |
| Grasas Saturadas | 0,4 |
| Carbohidratos | 80 |
| de los cuales: | |
| Azúcares | <1% |
| Sodio | 0,2 |

Análisis: Según Real Decreto, 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación.

Propiedades organolépticas

Apariencia | Polvo verde
Color | Verde brillante
Aroma | Caraterístico
Sabor | Amargo y cremoso
Tamaño de partícula | Polvo



Ficha Técnica

TÉ MATCHA ECO

R1. Pro.4
25/10/2016

Límites microbiológicos

| | |
|-------------------------|----------------|
| Recuento total aerobios | <10E+05 ufc/g |
| Mohos y levaduras | <10E+4 ufc/g |
| E. coli | <10E +01 ufc/g |
| Salmonela | Absence/25 g |

Límites Físico-químicos

| | |
|----------------------------|------|
| Humedad | <15% |
| Cenizas | <14% |
| Cenizas insoluble en ácido | <1% |
| Cafeína | >1% |
| Extracto soluble | >32% |
| Fibra cruda | <17% |

Metales pesados

| | |
|----------|--------|
| Arsenico | <1 ppm |
| Plomo | <5 ppm |

Pesticidas: Según normativa Europea de Pesticidas.

| | |
|------------------------------------|--|
| Fecha consumo preferente | 2 años desde la fecha de fabricación. Ver envase. |
| Condiciones de conservación | Mantener en envase cerrado, en lugar fresco y seco. Mantener a temperatura <24°C. |
| Brewing instructions | <u>Para infusión:</u> Tamizar a través de un colador pequeño con la ayuda de una espátula, para evitar grumos. Calentar un bol con un poco de agua caliente, y tirar el agua. Colocar en el bol una cucharadita de té (si se quiere más espeso añadir más cantidad) y añadir unos 70-100ml de agua a 85°C y batir unos 30 segundos hasta que tenga la apariencia de una espuma suave. Para un té más espeso, doblar la cantidad de té, y reducir el agua hasta 40-50ml. <u>Otros usos:</u> cocina y repostería. |

Other features

No forma parte de la lista de productos peligrosos

Los envases llevan la fecha de producción y lote.

Estos datos están basados según una muestra representativa del lote, no pudiendo garantizar la estandarización total del lote.