



FICHA TÉCNICA _ PIRÁMIDES

SLIM GREEN

Rev.02
14 / 6 / 2018

Producto	Pirámides de té SLIM GREEN (2,8 g)
Ingredientes	35% Té verde Sencha (Camelia sinensis) Canela Jengibre Naranja Clavo Pimienta Aroma natural de naranja Aroma spicy
Otros componentes	Soilon
Código Interno	HL25120
Origen	Japón / China
Fabricación	España

Propiedades organolépticas

Aspecto	Hojas alargadas con especias
Color	Verde, ocre, anaranjado
Aroma	Cítrico
Sabor	Especiado
Tamaño Partículas	5 - 10 mm

Características técnicas

Ecológico	No
Alérgenos	Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y soja
OGM	No
Irradiación	No
Teína	Sí

Valores Nutricionales medios por 100 g de producto

Contenido Energético (Kj/Kcal)	1528 / 365
Grasas (lípidos) de las cuales :	< 4,0 %
Grasas saturadas	0,2 %
Carbohidratos de los cuales :	65,0 %
Azúcares	< 1,0 %
Proteínas	19,0 %
Sal	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

Límites microbiológicos	
Recuento total aerobios	< 10E+05 ufc /g
Mohos y levaduras	< 10E+04 ufc /g
E. coli	< 10E+01 ufc /g
Salmonela	Ausencia/25g
Listeria m.	Ausencia/25g

Límites Físico-Químicos	
Humedad	< 10 %
Cenizas	< 14 %
Pesticidas	Según normativa Europea de Pesticidas

Vida útil 2 años desde la fecha de fabricación. Ver los envases.

Formato lote 5 dígitos numéricos de control

Condiciones de conservación Mantener en envase cerrado en lugar fresco y seco

Modo de empleo Infundir 2,8g en agua a 80°C durante 3 minutos
Puede consumirse frío o caliente

Características Varias

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 máxima recomendada 24°C.

Los envases llevan la fecha de lote y caducidad

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

La información facilitada en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y procede de la información suministrada por nuestros proveedores