



FICHA TÉCNICA _ PIRÁMIDES

HAPPY STOMACH

Rev.02
14 / 6 / 2018

Producto Pirámides de Infusión HAPPY STOMACH (3 g)

Ingredientes 25% Manzana
25% Hinojo (Foeniculum vulgare)
Menta
Anís
Pétalos de girasol
Aroma Menta

Otros componentes Soilon
Código Interno HL25113
Origen Turquía / UE
Fabricación España

Propiedades organolépticas

Aspecto Pequeños trozos de fruta, hojas cortadas, semillas y pétalos
Color Ocre, verdes y amarillos
Aroma Herbal
Sabor Mentolado fresco
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 No

Valores Nutricionales medios por 100 g de producto

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Contenido Energético (Kj/Kcal) | 1505 / 360 |
| Grasas (lípidos) de las cuales : | < 0,5 % |
| Grasas saturadas | 0,4 % |
| Carbohidratos de los cuales : | 80,0 % |
| Azúcares | < 1,0 % |
| Proteínas | 6,0 % |
| Sal | 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

| 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 | < 15 % |
| 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 3g en agua a 100°C durante 5-10 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