

Nombre del Producto	Vanilla Cheesecake (Té de frutas)
Número del Artículo	11092
Origen	Germany
Información del Fabricante	sinas GmbH + Co. KG, 28195 Bremen
Sabor	tarta de queso
Almacenamiento y Transporte	Seco, protegido de la luz
Vida Mínima de Almacenamiento	36M
Finalidad de Uso	Beber según las instrucciones de preparación
Distribución	Comercio al por mayor y al por menor de alimentos
Ingredientes	trozos de manzana blancos, trozos de manzana (tostados), trozos de piña (piña, azúcar, acidulante: ácido cítrico), pasas sultaninas (pasas sultaninas, agente de separación: aceite de semilla de girasol), yogur liofilizado (yogur de leche desnatada, azúcar, maltodextrina, espesante: almidón modificado (patata), acidulante: ácido cítrico), almendras laminadas, aroma, trozos de vainilla (1%), pétalos de cártamo, pétalos de caléndula, aroma natural
Componentes Externos	Max. 2%
Declaración Orgánica	No aplicable
Instrucciones de Preparación	14-16 g, 6-10 Min., 100° C

Declaración de No OGM

De acuerdo con los reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003, este producto no está modificado genéticamente ni contiene ingredientes modificados genéticamente

Límites Microbiológicos

<i>ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA RECOMENDADA POR THIE" S PARA TÉS DE HIERBAS Y FRUTAS (PRODUCTO SECO) Número 8, Junio del 2018</i>	
Número Total de Mircroorganismos	max. 1x10^7 kbE/g
Levadura	max. 1x10^5 kbE/g
Moho	max. 1x10^5 kbE/g
E.coli	max. 1x10^3 kbE/g
Salmonela	Negativo en 125g

Declaración de Conformidad del material de embalaje

El embalaje usado cumple con las siguientes normativas, incluidas todas sus modificaciones y anexos, en la versión aplicable en el momento de la entrega: Código de productos alimenticios, materias primas y piensos (LFGB), Ordenanza de Bienes de Consumo (BedGgstV), Reglamento(CE) N° 1935/2004, Reglamento (UE) N° 2023/2006, Reglamento (UE) N° 10/2011 y Directiva 94/62/CE.

Contenido del Embalaje	2 KG
Material de embalaje	Compuesto de aluminio con o sin papel kraft.

Pesticidas y Contaminantes

Los niveles máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal cumplen con el reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y de Consejo , del 23 de Febrero del 2005. Además, el valor orientativo de 0,01 mg/Kg de la Asociación Federal Alemana de Alimentos y Productos Naturales (BNN) se aplica a los productos procedentes de la agricultura ecológica controlada. Asimismo, los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos cumplen con el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, del 25 de Abril del 2023. Se realizan análisis específicos por lote según las necesidades del cliente

Valor Nutricional	
poder calorifico	9 KJ (2 Kcal)
proteina	0g
carbohidrato	0,5g
- del que azúcar	0,5g
grasa	0g
- del que saturado ácido graso	0g
sal	0g

Declaración de alérgenos de acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 Anexo II		
Alérgenos	Incluido en el Producto	Comentarios
Leche y productos a base de /lactosa	Sí	
Cereales que contienen gluten	No	
Crustáceos y productos a base de	No	
Huevos y ovoproductos	No	
Pescado y productos de pescado	No	
Maní y productos de maní	No	
Soja y productos a base de	No	
Frutos de cáscara	Sí	
Apio y productos a base de	No	
Mostaza y productos de mostaza	No	
Semillas de sésamo y productos a base de	No	
Dióxido de azufre y sulfito	No	
Lupin y productos basados en	No	
Moluscos y productos de mariscos	No	

Radiación Ionizante y nanomateriales
No se utiliza radiación ionizante. El producto no contiene ni está compuesto por nanomateriales artificiales.

Certificados
IFS Versión 8, Reglamento Orgánico (UE) 2018/848, kosher, fairtrade

Aviso
Esta Especificación se ha creado electrónicamente y es válida sin firma

Los productos cumplen con la legislación alimentaria alemana y la UE vigente. Están debidamente etiquetados y procesados para garantizar la vida útil mínima especificada.

Garantizamos que este producto contiene únicamente los ingredientes etiquetados, tal como se indica en la receta. A pesar de la cuidadosa limpieza, el control y la supervisión del proceso, no se puede descartar por completo la inevitable contaminación cruzada relacionada con el proceso. Como parte de nuestro sistema de gestión de calidad, se han tomado precauciones e instrucciones para prevenir la contaminación cruzada. Entre los posibles contaminantes cruzados se incluyen la leche y los productos lácteos, los cereales con gluten, los huevos y sus derivados, el cacahuete, la soja y sus derivados, los frutos secos (almendras, nueces, pistachos y avellanas), así como los sulfitos y el dióxido de azufre.