

Nombre del Producto	Chocolate-caramelo (Té de frutas)
Número del Artículo	11140
Origen	Germany
Información del Fabricante	sinas GmbH + Co. KG, 28195 Bremen
Sabor	chocolate, caramelo
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	cacao en grano (40%), trozos de manzana (tostados), trozos de manzana blancos, gotas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, mantequilla concentrada (leche), polvo de cacao con bajo contenido de grasa, emulsionante (soja)) (10%), Trozos de caramelo (azúcar, jarabe de glucosa, leche condensada azucarada (leche, azúcar), aceite de palma, mantequilla salada (leche, sal), emulgente mono- y diglicéridos de ácidos grasos, aromas, sal)., trozos de canela, aroma natural, trozos de vainilla
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><u>ESPECIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA RECOMENDADA POR THIE" S PARA TÉS DE HIERBAS Y FRUTAS (PRODUCTO SECO) Número 8, Junio del 2018</u></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	Sí	
Frutos de cáscara	No	
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.