

Nombre del Producto	Japón Yabukita Black (Bio)
Número del Artículo	21568
Origen	Japan
Información del Fabricante	sinas GmbH + Co. KG, 28195 Bremen
Sabor	Dulce, aromático, blando
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	Té negro
Componentes Externos	Max. 2%
Declaración Orgánica	Agricultura fuera de la UE
Instrucciones de Preparación	14 g, 2-3 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

Especificación Microbiológica recomendada por THIE" S para el té (Camellia sinensis - Seco) Número 1. Noviembre del 2021

Número Total de Microorganismos	max. 1×10^7 kbE/g
Levadura	max. 1×10^4 kbE/g
Moho	max. 1×10^5 kbE/g
E.coli	max. 1×10^2 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	1 KG
Material de embalaje	

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

De acuerdo con el Anexo V del Reglamento 1169/2011, el té, las infusiones y los tés de frutas están exentos de la información nutricional obligatoria, salvo que se hayan añadido azúcar o trozos de fruta edulcorados

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	No	
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	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
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 instruccciones para prevenir la contaminación cruzada. Entre los posibles contaminantes cruzados se incluyen la leche y los productos lácteos, los cereales con glúten, 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.