

|                               |                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Nombre del Producto           | China Pu-Erh White Beeng Cha aprox. 400 g (en envase de regalo) |
| Número del Artículo           | 4057                                                            |
| Origen                        | China                                                           |
| Información del Fabricante    | sinas GmbH + Co. KG, 28195 Bremen                               |
| Sabor                         | Dulce, frutal, 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 Pu-Erh                                                       |
| Componentes Externos          | Max. 2%                                                         |
| Declaración Orgánica          | No aplicable                                                    |
| Instrucciones de Preparación  | 15 g, 2-5 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. $1 \times 10^7$ kbE/g |
| Levadura                        | max. $1 \times 10^4$ kbE/g |
| Moho                            | max. $1 \times 10^5$ kbE/g |
| E.coli                          | max. $1 \times 10^2$ 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 ST |
|                        |      |

**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 té 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**

| <u>Alérgenos</u>                         | <u>Incluido en el Producto</u> | <u>Comentarios</u> |
|------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| 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 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 cacahuate, la soja y sus derivados, los frutos secos (almendras, nueces, pistachos y avellanas), así como los sulfitos y el dióxido de azufre.