



Comercializado por:
S. COOP. ANDALUZA INICIATIVAS DE ECONOMÍA

ALTERNATIVA Y SOLIDARIA

Calle Carpio (El) Parc. 55 - Políg. Industrial Dehesa de Cebrían
14420 - Villafranca de Córdoba (Córdoba)

FICHA TÉCNICA

Té negro Breakfast BIO

Marca: ETHIQUABLE

- Código de barra: 3760278860016
- Referencia: 95950205

Ingredientes: Té negro ecológico.

- Ingredientes de Agricultura Ecológica 100%. Ingredientes de Comercio Justo 100%.

Origen/ Organización: ETHIQUABLE

Peso neto en kg : 0,036

Peso verificado: No

BIO: Sí / **ID BIO:** ES-ESO-020-CV

Sellos:

| | |
|----------|----|
| SPP: | Sí |
| FLO: | Sí |
| WFTO: | No |
| CAAE: | No |
| Hoja EU: | No |

Alérgenos:

Trazas:

Vegan: Sí

Gluten: Sí

Sin aceite de palma: No

Sin lactosa: Sí

Cafeína: No

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO:

- Información nutricional

| | 100 gramos |
|--------------------------------|---------------|
| Valor energético | 0 Kj / 0 Kcal |
| Grasas | 0 g |
| De las cuáles grasas saturadas | 0 g |
| Hidratos de carbono | 0 g |
| De los cuáles azúcares | 0 g |
| Fibra | 0 g |
| Proteínas | 0 g |
| Sal | 0 g |

Vidal útil producto: 15 meses

Posición caducidad: Parte inferior del envase

Condiciones de conservación: Conservar en un lugar fresco y seco. Meter la bolsita en agua a 95°C de 3 a 4 minutos según el gusto.

Tipo de envase: Cartón en base a fibras recicladas (80%)

Materiales: papel 212/L/ papel 212/L/ cartón/ algodón

Peso embalaje: 37,7

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de transporte: Transportar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa.

Clasificación del producto: Bebida / Infusión aromática

Familia: 2 / Subfamilia: 2,2

Grupo productor: S.O.F.A

Descripción del procesado:

Modo de empleo: Hervir agua a la temperatura recomendada en el envase y deja infundir durante el tiempo especificado para obtener el mejor sabor y aroma.

FICHA TÉCNICA

- Información logística

| | | | | | Medidas (mm) | | |
|--------|----------------|--------|--------------------|--------------------|--------------|-------|-------|
| | EAN | Nº uds | Nº capas por palet | Peso bruto (g) | Alto | Ancho | Fondo |
| UNIDAD | 3760278860016 | | | 73,769999999999996 | 80 | 70 | 130 |
| CAJA | 13760278860013 | 12 | | 998 | 170 | 215 | 270 |
| PALLET | 83760278860012 | 1800 | 10 | 171745 | 1700 | 800 | 1200 |

- Criterios físicos químicos y microbiológicos

Características microbiológicas:

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| OGM: | |
| Pesticidas: | Ausencia |
| Salmonela: | Ausencia / 25 g |
| Moho UFCg: | < 100 000 |
| Levaduras de UFCg: | < 100 000 |
| Ocratoxina A (ppb): | |
| Benzopirenos (HAP): | |
| Aflatoxinas B1 (ppb): | |
| Aflatoxinas totales (ppb): | |
| Humedad: | |
| Metales pesados Pb-As-Cd (µgkg): | |
| Flora aeróbica mesófila UFCg: | < 10 000 000 |
| EColi UFCg: | < 100 |
| DON (µgkg): | |
| Enterobacterias de la UFCg: | < 100 |
| Clostridium perfringens UFCg: | |
| Bacillus cereus UFCg: | |
| Coliformes totales UFCg: | |
| Peróxido en la fracción lipídica: | |
| Código arancelario: | |
| PH: | |
| Brix: | |