



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET

Edición/Edition: 09
Fecha/Date: 06/04/2018
Revisión/Revision: 2018

DATOS DE PRODUCTO/PRODUCT DATA

Nombre del Producto/Product name: Cajas Infusión Tomillo Artemis -ECO- 28g/Thyme Tea boxes Artemis -ECO- 28g
Ingredientes/Ingredients: Tomillo* (Thymus vulgaris). *Procedente de la Agricultura Ecológica./Thyme*. *Organic farming.
Código Artemis/Product Code: CI02TOMILLO
Marca/Brand: NATURESANA ARTEMIS BIO
Presentación/Presentation: Caja de infusiones de 20 bolsitas a 1,4 g./Tea box with 20 Tea bags of 1,4 g.
Fecha consumo preferente/Best before: Cuatro años a partir de la fecha de envasado./Four years from packing date.

INFORMACIÓN DEL ENVASE/PACKAGE INFORMATION

Origen/Origin: UE
Peso neto/Net Weight: 28 g
Contenido por bolsita/Tea bag weight: 1,4 g
Código de barras/Bar code: 8428201310063
**Etiqueta Vegetariana Europea (V-Label) ES-P10405./
European Vegetarian Label (V-Label) ES-P10405.**

Modo de empleo/Directions:



Deposite una bolsita en una taza, añada agua hirviendo y deje reposar 5 minutos./ Put a bag in a cup, add boiling water and let stand for 5 minutes.

DATOS DEL PROVEEDOR/SUPPLIER DATA

Fabricado por/Manufactured by: Herbes del Molí **RGSEAA:** 25.01293/A
Dirección/Address: Avda Constitución, 5 - 03827 - Benimarfull - Alicante - España
Tel: +34 96 553 07 18 **Fax:** +34 96 651 62 40 **www.herbesdelmoli.bio** **e-mail:** info@herbesdelmoli.com
Certificaciones/Certifications: Ecológico-Sistema de Control CE/Organic-EC Control System
Organismo Certificador/Certification Body: ES-ECO-020-CV **Código operador/Operator code:** CV0015E

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO / TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PRODUCT

Características organolépticas de la infusión/Infusion organoleptic characteristics

Apariencia/Appearance: Transparente./Transparent.
Color/Color: Amarillo./Yellow.
Aroma/Aroma: Balsámico./Balsamic.
Sabor/Flavor: Ligeramente amargo./Slightly bitter.

Características microbiológicas/Microbiological characteristics

<u>Parámetros/Parameters</u>	<u>Límites/Limits</u>
Aerobios totales/Total Plate Count:	<10.000.000 ufc/g (cfu/g)
Escherichia coli:	<1.000 ufc/g (cfu/g)
Mohos/Moulds:	<100.000 ufc/g (cfu/g)
Levaduras/Yeasts:	<100.000 ufc/g (cfu/g)

Características Físico-Químicas/Physical-Chemical characteristics

<u>Parámetros/Parameters</u>	<u>Límites/Limits</u>
Humedad/Moisture:	<15%
Cenizas/Ashes:	<14%
Materias Extrañas/Foreign bodies:	<8%
Residuos pesticida/Pesticide residues:	De acuerdo con el Reglamento 834/2007. / According to Regulation 834/2007.
Metodos de tratamiento/Methods of treatment:	Congelación a -15 °C 24 horas/Freezing -15°C 24 hours

Este producto es conforme con la legislación aplicable vigente./This product is in conformity with applicable legislation.

Este documento es una copia y es válido sin firma / This document is a copy and is valid without signature.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET

Edición/Edition: 09

Fecha/Date: 06/04/2018

Revisión/Revision: 2018

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / TRANSPORT AND STORAGE CONDITIONS

Este producto debe almacenarse en un sitio fresco, seco y al resguardo de la luz.

El almacenamiento de los productos en nuestras instalaciones está sujeto al Sistema APPCC y se realiza cumpliendo con las normativas Españolas y Europeas vigentes. Nuestra empresa no acepta ninguna responsabilidad para productos dañados o contaminados durante el almacenamiento de nuestros clientes.

El transporte de nuestros productos debe realizarse cumpliendo con las normativas Españolas y Europeas vigentes. Las agencias de transporte con las que trabajamos firman un documento de cumplimiento con las normativas anteriormente citadas. Además, su conformidad es evaluada periódicamente con los requisitos establecidos por la empresa.

This product should be stored in a cool, dry and protected from light place.

Storage of products in our installations are subject to HACCP System and comply with the relevant version on the Spanish and EU regulations. We can not accept responsibility for any product damaged or contaminated by customers storage.

Transport of our products comply with the current Spanish and European legislation. The transport agencies that work with us sign a document of compliance with the legislation said. Their conformity with the requirements of the company is evaluated regularly.

OTRAS INFORMACIONES / OTHER INFORMATIONS

Los datos consignados están basados en nuestros actuales conocimientos. Una completa garantía de que el el producto tendrá siempre las mismas características organolépticas no es posible porque se trata de un producto natural. El receptor de nuestro producto deberá observar, bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes.

Nuestra empresa está certificada en las normas ISO 22.000 e IFS para garantizar la calidad y seguridad de nuestros productos.

This data are based in our present knowledges. A complete guarantee that the producto will have the same organoleptic characteristics every time is not possible because the product is natural. People wich receive our product should observe, under their responsibility, respective regulations.

Our company is certified with ISO 22.000 and IFS norms to guarantee the quality and security of all our products.

ALÉRGENOS, OGMs Y RADIACIÓN / ALLERGENS, GMO's AND RADIATIONS

Alérgenos: Nuestra Empresa no utiliza ningún ingrediente especificado en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 en lo que respecta a la indicación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias para ninguno de nuestros productos. En la agricultura ecológica no se se puede descartar una contaminación accidental por cereales que contienen gluten.

Todas las materias primas ecológicas que compramos, hasta donde podemos saber, no provienen de organismos genéticamente manipulados y no están tratados con radiación. Todos nuestros proveedores conocen que no aceptamos ningún producto proveniente de OGM's o tratado con radiación bajo ninguna circunstancia.

Allergens: Our Company does not use any ingredient specified into the Annex II UE of Regulation 1169/2011 regarding of substances or products causing allergies or intolerances for any of our products. In organic agriculture accidental entries of cereals which contain gluten are not excluded.

All the organic raw materials we buy, as far as we know, do not come from genetically modified products and they are not treated with radiation. All our suppliers are aware that we do not accept genetically modified products under any circumstances.

Aprobado por/Approved by: Alba Corberá Scott

Dpt. Calidad/Quality department

Pag 2 / 2

Este documento es una copia y es válido sin firma / This document is a copy and is valid without signature.