

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./Articolo 022016

Designation/ Referenza: English Breakfast

Classification/ Categoria: Black tea blend/ Miscela di tè nero

Origin/Origine: No Ue

Declaration in quantity, in downward sequence/ Dichiarazione in quantità decrescente

Ingredients: Indian and Ceylon black tea

Ingredienti: tè nero indiano e di Ceylon

Sensoric features relating to dry matter/ Caratteristiche organolettiche di prodotto secco

1. Odour/ Odore: typical, toasted/ tipico, tostato
2. Appearance/ Apparenza: black tea leaves/ tè nero in foglia
3. Consistency/ Consistenza: even/ uniforme

Sensoric features relating to infusion/ Caratteristiche organolettiche di prodotto infuso

4. Taste/ Sapore: typical, toasted/ tipico, tostato
5. Odour/ Odore: typical, toasted/ tipico, tostato
6. Appearance/ Apparenza: black tea leaves/ tè nero in foglia
7. Consistency/ Consistenza: even/ uniforme

Sensoric features relating to liquid mass/ Caratteristiche organolettiche dell'infusione

8. Taste/ Sapore: typical, toasted, intense/ tipico, tostato, intenso
 9. Odour/ Odore: typical, toasted/ tipico, tostato
 10. Appearance/ Apparenza: copper/ ramato
 11. Consistency/ Consistenza: even/ uniforme
-

Storage conditions/ Condizioni di conservazione

Dark, cool and dry

The product should be stored at room temperature below 20° C and shall not be exposed to direct sunlight/

Buio, fresco e asciutto

Il prodotto deve essere conservato a una temperatura inferiore a 20° C e non deve essere esposto alla luce solare diretta



Article No./Articolo 022016

Shelf life / Durata: 36 months in the case of correct storage on production date/ 36 mesi in caso di corretta conservazione

Microbiological values/ Valori microbiologici

Based on the recommendation of the European Herbal Infusion Association
 Basati sulle raccomandazioni dell'Associazione Europea per Prodotti da Infusione

- | | |
|--|---|
| 1. Total microbial count/ Totale conteggio microbico | 10 ^{7/ml} or > 100/cm ² |
| 2. Mould fungus/ Muffe, funghi | 10 ^{5/ml} or = 45/cm ² |
| 3. Yeasts/ Lieviti | 10 ^{5/ml} or = 45/cm ² |
| 4. Escherichia Coli | 10 ^{3/ml} or = 1/cm ² |

Allergens/ Allergeni

**ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULAION EC NO. 2003-89/
 ALLERGENI IN ACCORDO CON L'ATTUALE REGOLAMENTAZIONE EC. N. 2003-89**

Allergens/ Allergeni	Presence/ Presenza	In our production / Nel ns stabilimento	Cross Contamination / Contaminazione ¹
Celery and products there of Sedano e prodotti affini	O	X	O
Cereals containing gluten, products thereof Cereali contenente glutine e affini	O	X	O
Crustaceans and products thereof Crostaicei e affini	O	O	O
Eggs and products thereof Uova e affini	O	O	O
Fish and products thereof Pesce e affini	O	O	O
Milk and dairy products (incl.lactose) Latte, latticini (incl. lattosio)	O	O	O
Mustard and products thereof Senape e affini	O	X	O



Article No./Articolo

022016

Nuts and nut products Noci e affini	O	X	O
Peanuts and products thereof Arachidi e affini	O	X	O
Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e affini	O	X	O
Soybeans and products thereof Soya e affini	O	O	O
Solphur dioxide and sulphites >10mg/kg Diossido di zolfo e solfiti >10mg/kg	O	O	O
Molluscs and products thereof Molluschi e affini	O	O	O
Others (according to ALBA-list) Altri (in accordo con elenco ALBA)	O	O	O

X = presence / presente - O = no presence / non presente

GMO/OGM

Free, this product does not contain genetically modified organism
Assenti, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

1 In the HACCP Manual the company has considered the danger of contamination by allergens and has described procedures to avoid it and keep it under control. / Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

