

**Product specifications/ Scheda tecnica prodotto**

**Article No./Articolo 022024**

**Designation/ Referenza: Tè profumato Menta (flavoured tea Mint)**  
**Classification/ Categoria: Green flavoured tea/ Tè verde profumato**  
**Origin/Origine: China/ Cina**

---

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

Ingredients: Chinese green tea, peppermint leaves, natural flavouring  
Ingredienti: tè verde cinese, foglie di menta piperita, aromi naturali

---

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

1. Odour/ Odore: grassy, mentholed/ erbaceo, mentolato
2. Appearance/ Apparenza: rolled green tea leaves/ tè verde in foglia arrotolata
3. Consistency/ Consistenza: even/ uniforme

**Sensoric features relating to infusion/ Caratteristiche organolettiche di prodotto infuso**

4. Taste/ Sapore: grassy, mentholed/ erbaceo, mentolato
5. Odour/ Odore: grassy, mentholed/ erbaceo, mentolato
6. Appearance/ Apparenza: green tea leaves/ tè verde in foglia
7. Consistency/ Consistenza: even/ uniforme

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

8. Taste/ Sapore: grassy, mentholed/ erbaceo, mentolato
  9. Odour/ Odore: grassy, mentholed/ erbaceo, mentolato
  10. Appearance/ Apparenza: yellow/ giallo
  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 temperature inferiore a 20° C e non deve essere esposto alla luce solare diretta

---



**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 <sup>1</sup>
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 Crostecci 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**

**022024**

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.

