

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./Articolo NUMBER.1

Designation/ Referenza: NUMBERTEA BLACK TEA BLEND BREAKFAST/ MISCELA TE' NERO 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 black tea

Ingredienti: tè nero indiano

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 temperature inferiore a 20° C e non deve essere esposto alla luce solare diretta



Shelf life / Durata: 24 months in the case of correct storage on production date/ 24 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 thereof 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

NUMBER.1

| | | | |
|--|---|---|---|
| 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.

