

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./ Articolo

NB.2452PI

Designation/ Referenza: Green Tea Blend Ginger and Lemon/

Miscela di Tè Verde Zenzero e Lime

Classification/ Categoria: Green tea blend/ Miscela di tè verde

Origin/Origine: NO U.E

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

Ingredients: *Sencha green tea (82%), pieces of ginger (10%), lemon zest (5%) and lemon and lemon grass aroma. *Organic Farming

Ingredienti: *Tè verde Sencha (82%), pezzetti di zenzero (10%), scorza di limone (5%) e aroma di limone e lemon grass. *da agricoltura biologica

Sensory properties/ Caratteristiche organolettiche

Appearance/ Apparenza: green tea leaves with brown and yellowish elements / tè verde in foglia con elementi marroni e rossi

Taste/ Gusto: sweet / dolce

Smell/ Odore: sweet / dolce

Feature/ Struttura: uneven/ non 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

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 plate count/ Conta batterica totale | <1.000.000ufc/g |
| 2. Mould fungus/ Muffe, funghi | <100 cfu/g |
| 3. Yeasts/ Lieviti | <10.000ufc/g |
| 4. Salmonella | absence/25 grs. |
| 5. Bacillus Cereus | 1000 u.f.c./g |

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
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 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.

(*) gluten content <20ppm according to Implementing Reg.EU 828/2014 / contenuto di glutine < 20ppm conforme a quanto definito nel Reg. di Esecuzione UE 828/2014

