

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./ Articolo NB.2454PI

Designation/ Referenza: Black tea blend Spices and Vanilla/ Miscela di Tè nero Spezie e Vaniglia
Classification/ Categoria: Black tea blend Organic/ Miscela di Tè nero Bio
Origin/Origine: U.E / NO U.E

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

Ingredients: *Black tea (66%), *cinnamon (10%), *ginger, *orange peel, *cardamom seeds, natural vanilla aroma (2%), *pepper * cloves and aroma. *Organic

Ingredienti: *Tè nero (66%), *cannella (10%), *zenzero, *buccia d'arancia, *semi di cardamomo, aroma naturale di vaniglia (2%), *pepe *chiodi di garofano e aroma. *Organico

Sensory properties/ Caratteristiche organolettiche

Appearance/ Apparenza: black tea with various elements/ tè nero con vari elementi

Taste/ Gusto: typical of the spices/ tipico delle spezie

Smell/ Odore: typical of the spices/ tipico delle spezie

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 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

PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT/ CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE DEL PRODOTTO:

According to Decree 3176/1983, which approves the Technical Health Regulations for the preparation, circulation and trade of plant species for infusions for food use.



Secondo il Decreto 3176/1983, che approva il Regolamento Tecnico Sanitario per la preparazione, la circolazione e il commercio di specie vegetali per infusi per uso alimentare.

Article /Articolo 11:

- humidity/ umidità: maximum / massimo 10 %.
- ash/ ceneri: maximum / massimo 9%.
- nitrogen/ nitrogeno: minimum 2.6%.
- caffein/ caffeina: minimum 1%.
- aqueous extract/estratto acquoso: minimum 32%
- tannins/ tannini: minimum 4%
- insoluble acid ash/ cenere acida insolubile : maximum 1%.
- raw fibre/ fibra grezza: maximum 17%.

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. 1 In HACCP the company has considered the danger of contamination by allergens and has described the procedures to avoid and keep it under control.

