

FICHA TÉCNICA:

FLORES DE MANZANILLA ORGÁNICAS

EDICIÓN: 06

MAYO - 20

PRODUCTO	DENOMINACIÓN COMERCIAL	PAÍS O REGIÓN DE ORIGEN
ECO17 – Manzanilla orgánica	Manzanilla Orgánica	U.E

CULTIVO Y RECOLECCIÓN	
Cultivo:	Silvestre
Fecha Recolección:	Año en curso
Procedimiento recolección:	Manual
Sistema secado:	Natural
Transporte:	Container

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:
Ingredientes: *Manzanilla (100%). *Orgánico.

Nombre científico	Manzanilla: Matricaria chamomilla
ADITIVOS	Ninguno

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DEL PRODUCTO:
Según el Real Decreto 3176/1983 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación. Artículo 11: - Humedad: máximo 15% - Cenizas: máximo 14%

CARACTERÍSTICAS MICRIBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO:
Según parámetros internos fijados por la empresa: - Aerobios mesófilos: <1.000.000 ufc/g - Escherichia coli: <100ufc/g - Levaduras y mohos: <10.000 ufc/g - Salmonella: ausencia en 25gr - Bacillus cereus: 1000 ufc/g

NORMATIVA APLICABLE:
-Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. -Reglamento (CE) n 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE).

-Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)
 -REGLAMENTO (CE) N 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo -REGLAMENTO (CE) NO 834/2007 DEL CONSEJO de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 2092/91.

GARANTÍA DE ORIGEN NO TRANSGÉNICO:

De acuerdo con nuestro conocimiento y las declaraciones de nuestros proveedores, podemos confirmar que el producto no tiene Organismos Genéticamente Modificados, de conformidad con la normativa 258/97/CE, 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

ETIQUETADO

Situación: Según procedimiento de trazabilidad
 Características: Según legislación vigente

CARACTERÍSTICAS DEL Nº DE LOTE:

Según procedimiento de trazabilidad

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	CONDICIONES DE TRANSPORTE:	VIDA UTIL
En lugar fresco y seco al abrigo de la luz	En lugar fresco y seco al abrigo de la luz	Conserva sus propiedades 3 años después de la fecha de fabricación

ALÉRGENOS	TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO
No contiene alérgenos	Destinado a toda la población.

CONDICIONES DE USO
1. Calentar el agua 2. Colocar en la tetera (o en un filtro interior con un orificio <0,4 mm.) 3. Una cucharadita de té por taza y una más por tetera. 4. Verter en la tetera agua a punto de hervir 5. Dejar reposar de 2 a 4 minutos.

Nº DE RGSEAA:	25.002523/B
---------------	-------------