

|   |                            |                 |
|---|----------------------------|-----------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  | Código: FT-001  |
|   | CALIENTA QUE ALIMENTA E-12 | Rev: 00         |
|   |                            | Fecha: 01/05/22 |
|   |                            | Página 1 de 3   |

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación Comercial: CALIENTA QUE ALIMENTA

**Tipo de producto:** Infusión de plantas aromáticas y/o especias

**Modo de empleo:** Verter agua hirviendo (95°C) en una taza y dejar reposar durante al menos 5 minutos.

**Modo de uso razonablemente previsto no habitual:** Consumo del producto sin infusionar. No representaría peligro para el consumidor.

**Denominación Legal:** Infusión de plantas aromáticas y/o especias, producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

**Ingredientes:** Jengibre y limón (corteza deshidratada)

Peso Neto: 18g

Peso Bruto: 55g

**Presentación:** Estuche 92x92x92 que contiene doce bolsas de 90x90 con 1 pirámide cada una.

**Origen:** Procedencia agricultura ecológica

**Fabricado y envasado por:** Orballo Innovaciones Forestales SL

R.G.S.E.A.A: 25.002888/C

**Dirección:** Pol. Industrial de Iñías Rúa Barbanza 2

Persona de contacto: Responsable calidad

**Email:** info@orballo.eu

Teléfono de contacto: +34 981 072 708



## 2. ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL

Logos:

Ecoembes, Craega y logotipo comunitario de producción ecológica.

Vida útil:

Tres años desde la fecha de envasado

Otras informaciones Requerimientos legales y frases de advertencia:

Fabricado en España

Producto ecológico ya que todos los ingredientes proceden de agricultura ecológica los cuales cumplen con dicha normativa.

Información para alérgicos

No contiene Alérgenos según el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011.

## 3. INGREDIENTES

| Nombre del producto            | Presentación                    | Origen                   |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Jengibre (Zingiber officinale) | Raíz molida                     | Costa de Marfil<br>India |
| Limón (Citrus limon L.)        | Trozos de corteza deshidratados | España                   |

|   |                            |                 |
|---|----------------------------|-----------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  | Código: FT-001  |
|   |                            | Rev: 00         |
|   | CALIENTA QUE ALIMENTA E-12 | Fecha: 01/05/22 |
|   |                            | Página 2 de 3   |

#### 4. ESPECIFICACIONES

| Microbiológicas   | Límites     | Físico-Químicas | Máximo |
|---|-------------|-----------------|--------|
| Microorganismo/ Contaminante  | Ausente 25g | Contenido       |        |
| Salmonella SPP  | 5,0µ/kg     | Cenizas         | 14%    |
| Aflatoxinas b1  | 10µ/kg      | Humedad         | 15%    |
| Aflatoxinas TOTALES (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) |             |                 |        |

|   |  |
|---|--|
| Descripción Organoléptica:              | Color amarillo claro, aroma y sabor picante. |
| Materias extrañas propias del producto: | Ausentes                                     |
| Materias extrañas ajenas al producto:   | Ausentes                                     |

#### 5. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FORMATOS

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Envase Primario         | <b>Pirámide:</b> Sylon de uso alimentario<br><b>Envuelta:</b> Envuelta papel + film biodegradable de uso alimentario.<br><b>Estuche:</b> Cartón  |
| Envase Secundario       | Cajas de agrupación: Cartón  |
| EAN 13                  | 8436553981312  |
| GTIN 14                 | 18436553981319   |
| Identificación del lote | Una clave interna correlativa de 5 dígitos XXXXX<br>La fecha de consumo preferente con mes y año. MM AA<br>Consumir preferentemente antes del: <b>XXXXX Fin MM AA</b><br>Estos datos figuran en parte posterior derecha del estuche. |

#### 6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA Y DISTRIBUCIÓN

**Consejos de conservación:** Este producto debe almacenarse en un sitio fresco máximo de 25°C, en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y al resguardo de la luz. El almacenamiento de los productos en nuestras instalaciones se realiza cumpliendo las normativas españolas y europeas vigentes. Nuestra empresa no acepta ninguna responsabilidad para ningún producto dañado o contaminado durante el almacenamiento de nuestros clientes.

#### Certificaciones

Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA)

#### 7. POBLACIÓN DE DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://www.aecosan.msssi.gob.es>.

Apto para toda la población excepto alérgicos a cualquiera de los ingredientes especificados.  
Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

|   |                            |                |
|---|----------------------------|----------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  | Código: FT-001 |
|   | CALIENTA QUE ALIMENTA E-12 | Rev: 00        |
| Fecha: 01/05/22   |                            |                |
| Página 3 de 3   |                            |                |

#### 8. DECLARACIÓN NO OGMs

La empresa DECLARA que el producto está elaborado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

#### 9. DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN

La empresa DECLARA que el producto no ha sido tratado con radiación ultravioleta o ionizante.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE:

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://www.aecosan.msssi.gob.es>. Esta página web es consultada por ORBALLO, para conocer las últimas actualizaciones de la legislación, así como de los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.