	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-015
		Rev: 00
	MANZANILLA E-12	Fecha: 01/05/22
		Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación Comercial: EXCLUSIVAMENTE MANZANILLA

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: Manzanilla

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
Manzanilla común	Flor entera	Egipto España

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-015
		Rev: 00
	MANZANILLA 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 ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)			

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

5. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FORMATOS

Envase Primario	Pirámide: Sylon de uso alimentario Envuelta: Envuelta papel + film biodegradable de uso alimentario. Estuche: Cartón
Envase Secundario	Cajas de agrupación: Cartón
EAN 13	8436553981442
GTIN 14	18436553981449
Identificación del lote	Una clave interna correlativa de 5 dígitos XXXXX La fecha de consumo preferente con mes y año. MM AA Consumir preferentemente antes del: XXXXX Fin MM AA 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-015
		Rev: 00
	MANZANILLA E-12	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.