

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Caja Infusión Jengibre Limón -ECO- 30g

**DENOMINACIÓN LEGAL:** Mezcla de plantas y especias para infusión.

**CÓDIGO:** CI02JENGIBRELIMON

**CÓDIGO EAN:** 8428201311220

**FORMATO LOTE:** J + 5 dígitos



**USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR:** Infusión

**FORMATO:** Caja de cartón FSC® contenedora de 20 filtros envueltos en film compostable.

## INFORMACIÓN ESPECÍFICA

**AGRICULTURA:** UE/no UE

## CERTIFICACIONES

IFS Food - International Featured Standards  
Certificado de Producción Ecológica ES-ECO-020-CV, CV0015E

Etiqueta Vegetariana Europea (V-LABEL) ES-P10405  
RGSEAA 40.16542/A

## 2. FABRICA

**NOMBRE EMPRESA:** HERBES DEL MOLÍ

**CIF:** B53171724

**DIRECCIÓN:** AVDA. CONSTITUCION, 7. 03827 - BENIMARFULL, Alicante (España)

## 3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

**PESO NETO:** 30 g

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aspecto infusión:** Turbio.  
**Color infusión:** Amarillo.  
**Olor infusión:** Característico.  
**Sabor infusión:** Característico.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

**Humedad:** <15%  
**Materias extrañas:** <8%

## 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
Jengibre BIO (Zingiber officinale)	45 %
Hierba luisa BIO (Lippia citriodora)	--
Limón BIO (Citrus x limon)	20 %
Menta Bio (Mentha piperita)	--

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LÍMITE
Sustancias no autorizadas en producción ecológica	
<b>Observaciones:</b> NO DETECTADO	

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LÍMITE
Aerobios mesófilos	<10 <sup>7</sup> UFC / g
Mohos	<10 <sup>5</sup> UFC / g
Levaduras	<10 <sup>5</sup> UFC / g
Escherichia coli	<10 <sup>3</sup> UFC / g
Salmonella spp	No detectado / 25 g

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

**OBSERVACIÓN:** Conservar en un lugar fresco y seco.

## 8. MODO DE EMPLEO

Deposite una bolsita en una taza, añada agua hirviendo (aprox. 200ml) y deje reposar 5 minutos.

## 9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACION VIDA UTIL:** Tres años a partir de la fecha de envasado.  
**DECLARACION DE OGMS:** Este producto no contiene OGM's.  
**DECLARACION IONIZADO:** Producto no ionizado.

## 10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

C I ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			T TRAZAS DE ALÉRGENO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		<input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS		<input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO		<input type="checkbox"/>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		<input type="checkbox"/>
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA		<input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		<input type="checkbox"/>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

### NOTAS / JUSTIFICACIÓN

La información sobre alérgenos de esta ficha está basada en la información proporcionada por nuestros proveedores.

## 11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europea y el Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europea y el Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europea y el 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 sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (UE) N° 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión de 15 de julio de 2021 por el que se autorizan determinados productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y se establecen sus listas.  
Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (CE) N° 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.  
Reglamento (UE) N° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.  
Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.