



SIN GLUTEN



Ref. LQ43

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado alimenticio polvo a base de extracto de manzanilla, listo para la preparación de infusiones.

INGREDIENTES

Azúcar, lactosa, extracto soluble de manzanilla.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Mezclado de los ingredientes en equipo automático hasta alcanzar su adecuada homogeneización. A continuación se procede a su envasado mediante equipo automático de dosificación en bolsas de uso alimentario. El producto envasado es depositado en cajas y almacenado, quedando listo para expedición.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Producto en polvo, fácilmente soluble en agua, de sabor y aroma intenso propio de la manzanilla.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	< 10 %

MICROBIOLOGICAL CRITERIA

PARÁMETRO	LÍMITE
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

ALERGENOS

No contiene

OGM

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

CADUCIDAD

Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. (1 año desde la fecha de fabricación)

FORMATOS DE VENTA

Bolsas herméticamente cerradas de material alimentario de 500g de contenido neto en cajas de 10 kg (medidas: alto 29,5 cm., ancho 31 cm. y largo 44 cm.). Otros formatos consultar.

CONSERVACIÓN

Almacenar en locales frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

El producto se ha diseñado para su uso mediante disolución en agua caliente, especialmente indicado en máquinas automáticas.

ETIQUETADO

En el envase se indicará: denominación del producto, identificación de la empresa, modo de empleo, peso neto, fecha de consumo preferente, relación de ingredientes, número de lote, marca de identificación.

PALETIZADO:

Palet europeo (medidas: alto 192 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.).

CONTROL DE CALIDAD.

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

AUTORIZACIÓN SANITARIA

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número **25.01867/TO**