

SPECIFICA PRODOTTO FINITO

DENOMINAZIONE	CODICE PRODOTTO	CODICE PRODUZIONE
CAMOMILLA SETACCIATA "RISTORA"	0117IC189	M0820

INGREDIENTE UNICO

Camomilla setacciata.

ALLERGENI

Nessuno

CONSERVAZIONE E DURABILITA'

30 mesi. Tenere il prodotto in ambiente asciutto, aerato e poco illuminato, possibilmente sollevato da terra. E' soggetta a infestazione da parte di parassiti. Si consiglia di non immagazzinare con altre erbe o imballaggi.

PREPARAZIONE

Usare un filtro per ogni tazza. Aggiungere acqua bollente senza versarla direttamente sul filtro per evitarne il rigonfiamento. Lasciare in infusione per 3-5 min e zuccherare a piacere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: frammenti taglio filtro
Colore: giallo paglierino
Odore: tipico di camomilla
Sapore: tipico di camomilla

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI MEDI

PARAMETRI	U.D.M.	VALORI
Chimici		
Umidità:	%	≤ 13,0
Microbiologici		
Carica batterica totale	CFU/g	< 10 ⁷
E. Coli	"	< 10 ³
Muffe	"	< 10 ⁵
Lieviti	"	< 10 ⁵
Salmonella spp.	"	assente in 25 g

TIPO DI CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Filtro nudo da g 1,5	Bancali da 24 cartoni (6x4 strati)
Astuccio da 100 filtri	Misure bancale: EUR cm 80x120x184
Cartoni da 20 astucci	EAN astuccio: 8004990258009
Misure esterne cartone: mm 450x270x425	UCC cartone: (01)08004990350208(15)aammgg(10)xxxx

Data: 19/10/15

Verificato

Approvato



Associato AIB
Sistema Confindustria

