

	FICHA TÉCNICA: MENTA CON HIERBABUENA (FRESH MINT) (PIRAMITÉ)	Cód.: PC-FT-03-238
		Ed.: 1
		Fecha: 14/09/2020
		Página 1 de 1

Descripción	Mezcla de sumidades desecadas de la especie botánica <i>Mentha x piperita</i> L. y hojas desecadas de la especie botánica <i>Mentha spicata</i> L. var. <i>crispa</i> .
Composición o Ingredientes	Menta piperita (80%) y hierbabuena (20%).
Información Nutricional (100g)	No aplica.
Uso	Infusión.
Modo empleo	Verter agua hirviendo sobre la bolsita y dejar en infusión durante 5 minutos.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto almacenado y distribuido, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	R.D. 3176/1983. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación, almacenamiento, transporte y comercialización de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación y sus modificaciones.

* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.