



FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans

ARTÍCULO: LIPTON EXS INF DELICATA MENTA 25PYT_TB UFS REFERENCIA: 67835097

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Menta.
Ingredientes: Menta.

Modo de Preparación: Poner una bolsita en 200 ml de agua recién hervida durante 4-5 minutos.

Fecha: Spec. 26/08/2019

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml una vez preparado	%
Valor energético (KJ / Kcal)	<17 / <4	<1
Grasas (g)	0	<1
de las cuales saturadas (g)	0	<1
Hidratos de carbono (g)	<0,5	<1
de los cuales azúcares (g)	<0,5	<1
Proteínas (g)	<0,5	2
Sal (g)	0	0,17

Fecha: Spec. 26/08/2019

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 25 bolsitas x 1,1g = 27,5g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 24 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS																		
PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICO																		
<table><tr><td>PROPIEDAD</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Especificación</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>8</td><td>7</td></tr><tr><td>Densidad (g/L)</td><td>300</td><td>400</td><td>350</td></tr></table>				PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Humedad (%)		8	7	Densidad (g/L)	300	400	350			
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación															
Humedad (%)		8	7															
Densidad (g/L)	300	400	350															
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																		
<table><tr><td>PATHOGENS // Unidad de medida</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Salmonella (cfu/25g)</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr></table>				PATHOGENS // Unidad de medida	m	M	Salmonella (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia									
PATHOGENS // Unidad de medida	m	M																
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia	Ausencia																
<table><tr><td>INDICADORES</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Aerobios mesófilos totales (cfu/g)</td><td>10000</td><td>1000000</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae (cfu/g)</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Mohos (cfu/g)</td><td>1000</td><td>100000</td></tr><tr><td>Levaduras (cfu/g)</td><td>1000</td><td>100000</td></tr></table>				INDICADORES	m	M	Aerobios mesófilos totales (cfu/g)	10000	1000000	Enterobacteriaceae (cfu/g)	100	1000	Mohos (cfu/g)	1000	100000	Levaduras (cfu/g)	1000	100000
INDICADORES	m	M																
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)	10000	1000000																
Enterobacteriaceae (cfu/g)	100	1000																
Mohos (cfu/g)	1000	100000																
Levaduras (cfu/g)	1000	100000																

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011
La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

LCON 720000154853/000
Fecha LCON:26/08/2019
Fecha última revisión: 25/07/2019
Fecha creación: 25/07/2019

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación