



## FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: LIPTON SMOOTH BLEND 4x24CT ETIQUETADO

REFERENCIA: 67543601

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Té negro frío para preparar infusión.

**Ingredientes:** Té negro

**Modo de Preparación:** 1.- Coloque la bolsa del producto en un contenedor que aguante el calor. 2.- Añade 1 litro de agua hirviendo, y deje la bolsa durante 3-5 minutos. 3.- Retirar la bolsa de té con cuidado y añada azúcar o edulcorante al gusto y remueva. 4.- Añada 2,8 litros de agua fría y renueva para mezclar.

**Instrucciones de servicio:** Llene el dispensador con hielo, añada el té frío preparado como se le ha indicado anteriormente para servir. Puede añadir fruta, siropes, u otros ingredientes si lo requiere.

Una bolsa de té rinde 3,8 litros de té frío

Fecha: Spec. 26.04.2018

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:**

680 g

**Conservación y transporte:**

Conservar en lugar fresco y seco

**Vida del producto:**

540 días desde su fecha de fabricación

## 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

### MODIFICACIÓN GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

Fecha última revisión: 26.04.2018

Fecha creación: 26.04.2018