



## PREPARADO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado alimenticio en polvo a base de extracto de té y menta para infusiones.

### INGREDIENTES

Azúcar, extracto de menta (2,5%), glucosa, antiaglomerante: E-341.

### 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 dulce con aroma intenso a té y a menta.

### 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 1000 g de contenido neto en cajas de 10 kg. Medidas: alto 21,6 cm. ancho 25,5 cm. y largo 39 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 150 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.) de 54 cajas (540 kg).

### 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**.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

## ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	< 10%

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

% POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1530 kJ / 360 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0,1 g 0,04 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	90 g 85 g
Proteínas	0,05 g
Sal	0,01 g



Sin gluten

[www.laqtia.com](http://www.laqtia.com)

☎ (+34) 925 772 330  
✉ [comercial@laqtia.com](mailto:comercial@laqtia.com)

📍 P. I. Valdoli, Nave 1, Parcela 20-21 · 45500 Torrijos, Toledo · España