

| | | | | |
|--|--|--|----------------------------|--|
|  | <h1>Té Ceylán ORO</h1> | | | Código: 2201253200 (125 G.) 2202502000 (250 G.) |
| | | | | Creada: 15/01/2008 Modificación: 18/06/2021 Por: M. Hernández |
| 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | | | | |
| Definición del producto | Producto obtenido a partir de hojas tiernas, yemas, pecíolos o pedúnculos, sanos y limpios de las especies del género Thea, preparado por deshidratación, con fermentación. (R.S.A. Art. 452). | | | |
| Nombre del producto | Té Ceylán Oro | | | |
| Marca | Supremo | | | |
| Ingredientes | Té Negro (<i>Camellia sinensis</i>). | | | |
| Presentación | Es envasado en un estuche flexible de polipropileno herméticamente sellado. | | | |
| 2. DATOS DEL PROVEEDOR | | | | |
| Productor - Importador | Cambiaso Hnos. S.A.C. | | | |
| Contacto Técnico | Maritza Hernández Gutiérrez (Jefe Depto. Calidad y Desarrollo) (32) - 2206354 | | | |
| Datos proveedor | Cambiaso Hnos. S.A.C. Sauce 851 Placilla. Valparaíso - Chile Res. N° 1505132062 del 21-04-15 Seremi de Salud, región de Valparaíso. | | | |
| Fotografía Producto | | | | |
| Hojas procesadas | Producto Terminado | Unidad de Venta | | |
|  |  |  | | |
| 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS | | | | |
| Parámetro Analizado | Método | Requisitos | Norma de referencia | |
| Humedad (máx.) | TN-ME-03 | 12.0 | R.S.A Art. 452 y 453. | |
| Cenizas (máx.) | TN-ME-06 | 8.0 | R.S.A Art. 452 y 453. | |
| Tierra (máx.) | TN-ME-10 | 1.0 | R.S.A Art. 452 y 453. | |
| Tallos (máx.) | TN-ME-12 | 20.0 | R.S.A Art. 452 y 453. | |
| Cafeína (mín.) | TN-ME-09 | 1.0 | R.S.A Art. 452 y 453. | |
| Según Requisito I.N.N.G°1 Y R.S.A (Reglamento Sanitario de los Alimentos) | | | | |
| 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | | |
| Color | Café rojizo. | | | |
| Sabor - Aroma | Característico al té. | | | |
| 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | | | |
| Parámetro Analizado | Método | Especificaciones | Norma de referencia | |
| N° de Enterobacterias UFC/g | ENT-MIC | N° de muestras: 5 máx. 2 muestras entre 100 y 1000 UFC/g. 3 muestras <100 UFC/g | RSA 977/96 | |
| 6. ALMACENAMIENTO | Almacenar en lugar fresco y seco. Temperatura: 20 °C máximo. - Humedad: 60% HR máximo. | | | |
| 7. DURABILIDAD | Consumir antes de 5 años. | | | |

| | | | |
|---|-----------------------------------|--|-------------------------------------|
| Rotulación (Elab ó Venc) | Vencimiento (Mes – Año) | Lote (Línea – Mes – Día – Hora) | |
| 8. ENVASE Y CAJA CONTENEDORA | | | |
| Pesos | Peso Neto (g/ml) | Unidades por caja contenedora | Peso Total (Caja + Producto) |
| | 125 g | 32 | 4,5 Kg. |
| | 250 g | 20 | 5,5 Kg. |
| Material envase y embalaje | | | |
| | Ancho/Largo/Fondo (mm) | Composición (detalle de materiales) | |
| Formato: 32 x 125 | | | |
| Unidad de consumo | 120*210*40 | Estuche flexible de polipropileno | |
| Unidad de venta | 330*500*180 | Caja cartón corrugado | |
| Formato: 20 x 250 | | | |
| Unidad de consumo | 125*240*65 | Estuche flexible de polipropileno | |
| Unidad de venta | 240*480*300 | Caja cartón corrugado | |
| Códigos de Barras: EAN13 / DUN14 | | | |
| Formato | EAN 13 | DUN 14 | |
| 32 x 125 | 7801875021014 | 17801875021011 | |
| 20 x 250 | 7801875021021 | 17801875021028 | |
| 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | |
| Porción: | 3,0 g en 200 ml de agua | | |
| Porciones por envase: | 125g: 42 aprox. / 250g: 83 aprox. | | |
| | 100 ml | 1 Porción | |
| Energía (kcal) | 0,8 | 1,7 | |
| Proteínas (g) | 0,0 | 0,0 | |
| Grasa Total (g) | 0,0 | 0,0 | |
| Hidratos de Carbono disp. (g) | 0,2 | 0,4 | |
| Azúcares totales (g) | 0,2 | 0,4 | |
| Sodio (mg) | 0,7 | 1,4 | |