

1. **DESCRIPTION:** Préparation d'aliments en poudre à base d'extrait de thé.
2. **INGRÉDIENTS:** perméat de lait, graisse végétale de coco (non hydrogéné), sucre, lait écrémé en poudre, thé vert matcha (17%) et sirop de glucose.
3. **PROCÉDÉ DE PRÉPARATION:** Mélange des ingrédients et conditionnement. L'emballage est effectué dans un distributeur automatique et à l'aide de matériaux d'emballage de qualité alimentaire. Le produit emballé est placé dans des boîtes et stocké, prêt à être expédié.
4. **SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES:** poudre fine et uniforme, exempte d'impuretés; couleur et odeur de thé, thé matcha au goût de lait.

5. ALLERGÈNES:

ALLERGÈNES	PRESENCIEL	TRACES
Céréales avec gluten et dérivés	--	--
Crustacés et produits de crustacés	--	--
Oeufs et ovoproduits	--	--
Poisson et produits à base de poisson	--	--
Arachides et produits à base d'arachides	--	--
Soja et produits à base de soja	--	--
Lait et ses dérivés	oui	--
Lait et ses dérivés	--	--
Céleri et produits dérivés	--	--
Moutarde et produits dérivés	--	--
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	--	--
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg (SO2)	--	--
Lupin et produits dérivés	--	--
Mollusques et produits à base de mollusques.	--	--

6. **OGM:** ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ni d'additifs ou d'ingrédients dérivés d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.
7. **IRRADIATION:** Denrées alimentaires non irradiées.
8. **CONSOMMATION PRÉFÉRÉE:** À consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage ou l'étiquette. 18-19 mois à partir de la date de fabrication.
9. **LÉGISLATION APPLICABLE:**
 - Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
10. **FORMATS D'EMBALLAGE:** Sacs constitués d'un film de polypropylène laminé avec du polyester métallisé et du PELD transparent.

11. STOCKAGE: stocker dans des endroits frais et secs, toujours dans l'emballage d'origine et à l'écart de toute zone susceptible d'être humide. Les zones de stockage doivent être exemptes d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, d'autres animaux et de substances toxiques. Le produit doit être transporté à température ambiante dans un véhicule alimentaire, en évitant les sources de contamination.

12. UTILISATION PRÉVUE DU PRODUIT: Dissolution dans l'eau chaude, particulièrement adaptée aux machines automatiques, et peut être utilisée par le consommateur final à raison de 12g de produit pour 100ml d'eau.

13. INFORMATIONS LOGISTIQUES:

Boîte 10 kg					
Palette	Poids du sac (kg)	Unités par boîte	Poids par boîte (kg)	Boîtes par palette	Poids par palette (Kg)
Europeo	0,5 kg	20	10 kg	48	480kg
* Dans un récipient de 40'HC → 560kg per pallet					
Americano	0,5 Kg	20	10 kg	60	600 kg
* Dans un récipient de 40'HC → 700 kg per pallet					

14. CONTRÔLE DE LA QUALITÉ: Laqtia S.L. a mis en place un système HACCP qui implique des contrôles des matières premières, des processus de production et des produits finaux. Laqtia S.L. est certifiée IFS.

15. AUTORISATION SANITAIRE: L'entreprise est inscrite au registre sanitaire général des denrées alimentaires sous le numéro 25.01867/TO.

16. SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES:

PARAMÈTRE	LIMIT
Salmonelle	Non détecté / 25 g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25 g

17. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	en 100g
Valeur énergétique	1723,2 Kj /400 Kcal
Matières grasses	7,9 g
dont saturées	6,8 g
Glucides	67,3 g
dont sucres	50,7 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,5 g

Préparé par:	Approuvé par:
Carmen Mármol (Décembre 2023)	Alfonso López (Décembre 2023)