

FICHA TÉCNICA (materia prima y material de acondicionamiento)			
ARTÍCULO	DON ANECIO JENGIBRE, MIEL & LIMÓN 25u	Fecha de revisión:	05/2022 Rev. 01
		C. INTERNO	DA069

Características generales de la materia prima

Composición	Nombre botánico	Porcentaje %
Jengibre	Zingiber officinale	75 %
Limón	Citrus limonum	20 %
Aroma miel granulado	Especificaciones internas Murciana de Herboristería	5 %

Características generales del estuche

Contenido	25 sobres
Peso Neto	25 sobres de 1,3 g. Peso total 32,5 g.
Tipo de envase	<p>Estuche formado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Papel-filtro de 16,5g/m², 65µg de espesor y blancura <68%. ▪ Etiqueta de papel estucado, gravado con el nombre del producto, de 90µg y 28x24+24mm. ▪ Hilo de algodón blanco. ▪ Polipropileno + PVDC del sobre de 39g y 40µm de espesor y 155 x 70mm. ▪ Film de polipropileno Biorientado de 18,2g/m². 20µm de espesor y 200mmde ancho de bobina. ▪ Estuche folding dorso blanco 265g/m².
Estuche de 25 sobres	Contiene 25 sobres sin grapa de 7mm x 7,5mm.
Dimensiones	122mm x 74mm x 78mm.
Condiciones de conservación	No requiere condiciones especiales de conservación.
Tamaño máximo del lote	5.000 unidades.
Embalaje	64 unidades por embalaje. 8 agrupadores de 8 estuches.

Características de la forma galénica

Sobres	Mezcla de hierba envasada sobre-filtro sin grapa y envase hermético de polipropileno.
Peso teórico	1,5 de contenido.
Uniformidad	+/- 7,5% (1,3875 g/1,6125 g)
Identificación principio activo	Datos proveedor.
Consumo preferente	3 años desde su envasado.

FICHA TÉCNICA (materia prima y material de acondicionamiento)			
ARTÍCULO	DON ANECIO JENGIBRE, MIEL & LIMÓN 25u	Fecha de revisión:	05/2022 Rev. 01
		C. INTERNO	DA069

Control de calidad de la materia prima

PRODUCTO	LAB. DE CONTROL	ANÁLISIS REALIZADO
▪ MATERIA PRIMA	MURCIANA DE HERBORISTERIA	-Microbiología, Plaguicidas y pesticidas
		-Análisis internos
▪ PRODUCTO ACABADO		-Análisis internos

JENGIBRE

Cultivo y recolección

PARTE PLANTA	RAIZ
PRESENTACIÓN	MOLIDA
PAÍS DE ORIGEN	EUROPA
RECOLECCIÓN	MANUAL

Características organolépticas

COLOR	BLANCO
OLOR	CARACTERÍSTICO
ASPECTO	CORRECTO

Microbiología: Según R.D.-1354-1983 Reg. (CE) nº 2073/2005 <ul style="list-style-type: none"> ▪ E. Coli <10 ufc/g ▪ Salmonela: Ausencia /25G ▪ Clostridium perfring 100 ufc/g ▪ Bacillus cereus 100 ufc/g ▪ Staphylococcus aure <100 ufc/g 	Análisis internos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pérdida de masa por desecación ▪ Cenizas totales ▪ Densidad ▪ Uniformidad de contenido (P. acabado)
Plaguicidas y Pesticidas:	Según laboratorio de análisis Murciana de Herboristería.

Características físico-químicas (Según R.D. 1354-1983)

Humedad	9,10%.
Cenizas	9,60 %
Cenizas insolubles	1,90 %
Aflatoxinas tot	<0,1 PPB
Aflatoxina B1	<0,1 PPB
Ocratoxina A	<0,5 PPB

PPRODUCTO NO GMO

PRODUCTO NO IRRADIADO

PRODUCTO NO ALERGÉNICO

	FICHA TÉCNICA (materia prima y material de acondicionamiento)		
ARTÍCULO	DON ANECIO JENGIBRE, MIEL & LIMÓN 25u	Fecha de revisión:	05/2022 Rev. 01
		C. INTERNO	DA069

LIMÓN

Cultivo y recolección

PARTE PLANTA	CORTEZA DEL FRUTO
PRESENTACIÓN	CORTADA
PAÍS DE ORIGEN	TURQUÍA
RECOLECCIÓN	MANUAL

Características organolépticas

COLOR	CREMA-AMARRONADO
OLOR	CÍTRICO
ASPECTO	CORRECTO

Microbiología: Según R.D.-1354-1983 Reg. (CE) nº 2073/2005 <ul style="list-style-type: none"> ▪ E. Coli <10 ufc/g ▪ Salmonela: Ausencia /25G ▪ Aerobios totales 720.000 ufc/g ▪ Mohos y levaduras 580.000 ufc/g 	Análisis internos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pérdida de masa por desecación ▪ Cenizas totales ▪ Densidad ▪ Uniformidad de contenido (P. acabado)
--	---

Plaguicidas y Pesticidas:	Según laboratorio de análisis Murciana de Herboristería.
---------------------------	--

Características físico-químicas (Según R.D. 1354-1983)

Humedad	11,85 %.
Cenizas	6,70 %
Cenizas insolubles	1,40 %

PRODUCTO NO GMO

PRODUCTO NO IRRADIADO

PRODUCTO NO ALERGÉNICO