

# TERMÉK SPECIFIKÁCIÓ

VP 1347/2009

## 1. TERMÉK MEGNEVEZÉSE: Fekete tea

Cikkszám: VP – 00120, 00064  
 Adagolás: Ízlés szerint  
 Termék leírás: Tea morzsolt levél  
 Származási hely: Irán

## 2. TECHNIKAI-MINŐSÉGI FELTÉTELEK:

Érzékszervi tulajdonságok: fekete tealevelek nagyjából azonos méretűek, fekete színűek, szennyeződéstől mentes, jellegzetes ízűek, -illatúak, penész íz vagy illat nélkül.

Fizikai, vegyi jellemzők, nehézfém tartalom:

Paraméter	Határérték	Elemzés módja
Nedvesség	Max. 10 %	Alternatív módszer
Hamu tartalom	4-8%	SR EN ISO 1482: 2003
Oldódó komponensek aránya	32%	SR EN ISO 1482: 2003
Peszticid és Nehézfém-tartalom	Az európai rendelkezéseknek megfelelően	
Sugárkezelés	A 3/1999 határozatnak megfelelően, a termék nincs ionsugarakkal kezelve sterilizálás érdekében..	
Allergén státusz, GMO státusz	A (CE) 1829/2003 és 1830/2003 Szabályoknak megfelelően ez a termék nem tartalmaz olyan anyagokat és nincsenek olyan összetevői melyek genetikailag voltak módosítva (GMO) Ez a nyilatkozat a nyersanyag beszállítóktól kapott adatokra támaszkodik.	
Átlag Energiatartalom/100g	o KJ illetve o Kcal	
Átlag tápérték/100g	Fehérjék: o g; Szénhidrátok: o g (Cukor: o,g); Rostok: o g; Zsírok: o g (telített zsírsav: o g); Nátrium: omg (Só: og)	

Mikrobiológiai jellemzők:

Paraméter	Határérték	Elemzés módja
Enterobacter	Max. 1.000 ufc/g	SR EN ISO 21528:2008
Élesztő és penész	Max. 10 <sup>6</sup> ufc/g	SR ISO 21527-1:2009
E. Coli	Max. 10 <sup>2</sup> ufc/g	
Salmonella	negatív o/25g	

Allergén vizsgálatok:

Paraméter	Eredmény	Paraméter	Eredmény
Tojás és származékai	Nem	Diók és származékai	Nem
Hal és származékai	Nem	Zeller és származékai	Nem
Mogyoró és szárm.	Nem	Mustár és mustártart. anyagok	Nem
Szója és származékai	Nem	Csillagfűt és származékai	Nem
Tej és származékai	Nem	Puhatestűek és származékai	Nem
Ízeltlábúak és szárm.	Nem	Szezám-mag és származékai	Nem
Glutén és származékai	Nem	SO <sub>2</sub> és sulfitok > 10mg/Kg	Nem

## 3. MINŐSÉGVIZSGÁLAT:

**LOT- szám vizsgálat:** LOT alatt azt az áru vagy termék mennyiséget értjük melyek fajtájukat tekintve azonosak, ugyanaz az összetevőjük, ugyanazon gyártósoron, ugyanazon gyártási ciklusban, ugyanolyan körülmények között jöttek létre, ugyanazon specifikációkkal rendelkeznek. Mindegyik LOT esetében vizsgáljuk a következőket: csomagolás, jelzéseit, nettó tömegét, külső és fizikai – vegyi tulajdonságait.

**Periódikus vizsgálat:** Meghatározott időközönként vizsgáljuk a termékek nehézfém tartalmát és mikro-biológiai jellemzőit.

## 4. CSOMAGOLÁS, RAKTÁROZÁS ÉS SZÁLLÍTÁS:

**Csomagolás:** A termék 0,25kg-os, 1kg-os aromazáró tasakban, papír zsákban van csomagolva, melyeket a termék minőségének megőrzésére fejlesztettek ki.

**Címkézés:** Az öntapadós címkéken a következő adatok szerepelnek: cikkszám; LOT-szám; termék megnevezése, leírás, összetétel, adagolás, nettó tömeg, tárolási útmutató, felhasználhatóság, gyártási idő. A könnyebb szállíthatóság és tárolhatóság érdekében a már becsomagolt termék, kartondobozba van helyezve.

**Tárolás:** A becsomagolt termék, száraz, hűvös helyen, fénytől és magas hőmérséklettől mentes helyiségben tartandó, max. tárolási hőmérséklet 25° C, levegő páratartalma maximum 75 % lehet. Helyiségek bármilyen rágszáló vagy kártevőtől mentesnek kell lennie.

**Szállítás:** A csomagok szállítása során úgy kell kezelni ezeket, hogy azokban ne keletkezzen kár, ne érje nedvesség, ne legyenek kitéve erős napsugárzásnak, vagy egyéb káros külső hatásoknak.

**Termék felhasználhatósága:** 24 hónap a gyártástól számítva, abban az esetben, ha be vannak tartva a tárolási, szállítási feltételek.

Jelen tájékoztatóban kijelentjük, hogy a termék megfelel mind tartalmilag mind a csomagolását tekintve az érvényben lévő jogszabályoknak, illetve a minőségi paraméterek a vizsgálati előírásoknak megfelelnek.

Budapest, 2025. január 02.

**VERNA FOOD KFT.**  
 1204 Budapest, Mártírok útja 284.  
 Adószám: 27071461-2-43  
 ERSTE: 11600005-00007000-85029244

.....  
 Verebéli Nándor  
 VERNA-Food Kft.