CAMBIASO	**Supremo** **TÉ VERDE CON MORINGA, JENGIBRE Y LIMÓN**	**Código:** 3702201200 **Creada:** 06/08/2020 **Por:** M. Hernández

1.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Definición del producto	Producto obtenido a partir de una fina selección de Té Verde sencha de China, moringa, jengibre y limón.
Nombre del producto	Té Verde con moringa, jengibre y limón
Marca	Supremo
Ingredientes	Té Verde Sencha (Camellia sinensis), Moringa, Jengibre Limón y saborizante natural a limón.
Presentación	Bolsitas: El producto es envasado en bolsitas de papel filtro, envueltas en un sobre de polipropileno hermético para mantener sus características de fragancia y sabor, envasados en cajitas de cartulina.
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	RSA (Art.453).
Extracto acuoso	mín.	TN-ME-06	24.0	Nch 2799.
Cenizas Totales	máx.	TN-ME-10	8.0	Nch2799-RSA(Art.452-453)
Cenizas insolubles en Hcl al 10%	máx.	TN-ME-12	1.0	Nch2799-RSA(Art.452-453)
Cafeína	mín.	TN-ME-08	1.0	RSA (Art.453)
Tallos	máx.	TN-ME-09	20.0	RSA (Art. 453).

Según Artículo 453 R.S.A.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Amarillo pálido con ligeras tonalidades verdosas.
Sabor - Aroma	Característicos de té verde con Moringa, Jengibre y limón con nota de astringencia, leve amargura y destacándose el sabor del jengibre y limón.

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 máx.