

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: TÉ MATCHA EN POLVO BIO	Edición: 03
	Código: 15-1120 15-1120/1 15-1120-1	Fecha: 16/09/2025

PRODUCTO

TÉ MATCHA EN POLVO ECOLÓGICO

El té Matcha, *Camellia sinensis*, de polvo fino, es uno de los alimentos con mayor contenido en antioxidantes, 1 gramo contiene hasta 137 veces más antioxidantes que 1 gramo de té verde convencional.

PRODUCT

ORGANIC MATCHA TEA POWDER

Matcha tea, Camellia sinensis, fine powdered, is one of the foods with the highest antioxidant content - 1 gram contains up to 137 times more antioxidants than 1 gram of conventional green tea.

CÓDIGO DE PRODUCTO / REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN / PRESENTATION
15-1120	Bote de 250g (HDPE) / 250g jar (HDPE)
15-1120/1	Tarro PET de 40g / 40g PET Jar
15-1120-1	Cubo de 1.5Kg (PP) con asa / 1.5Kg bucket (PP) with handle

INGREDIENTES

100% Té verde ecológico (*Camellia sinensis*).

INGREDIENTS

100% organic green tea (*Camellia sinensis*).

ORIGEN

China

ORIGIN

China

**CARACTERÍSTICAS
FISICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetros</u>	<u>Limite(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Humedad (%)		8
Granulometría (MESH)	800	6000
Cenizas		8

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Mixture (%)		8
Particle size (MESH)	800	6000
Ashes		8

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC
FEATURES**

Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Recuento aerobios totales/ <i>Aerobic count plate</i>	<10000 ufc/g
Mohos y levaduras/ <i>Moulds and yeasts</i>	<300 ufc/g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: TÉ MATCHA EN POLVO BIO	Edición: 03
	Código: 15-1120 15-1120/1 15-1120-1	Fecha: 16/09/2025

E. coli <10 ufc/g
Salmonella spp. Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (cfu = colony forming units)

*Ausencia = Absence

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	269 kcal/ 1124 kJ
Grasas	3.46 g
-De las cuales saturadas	0.81 g
Hidratos de carbono	34.7 g
-De los cuales azúcares	2.44 g
Fibra	32.3 g
Proteínas	24.9 g
Sal	0.008 g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

Energy	269 kcal/ 1124 kJ
Fats	3.46 g
-Of which saturates	0.81 g
Carbohydrates	34.7 g
-Of which sugars	2.44 g
Fiber	32.3 g
Proteins	24.9 g
Salt	0.008 g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- Reglamento 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos
- Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- RE 834/2007 about production and labelling of organic products
- RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments
- RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
 No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes de ellos derivados
 No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
 It does not contain GMO or ingredient made by GMO
 It does not to be labeled as genetically modified food.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: TÉ MATCHA EN POLVO BIO	Edición: 03
	Código: 15-1120 15-1120/1 15-1120-1	Fecha: 16/09/2025

IRRADIACIÓNInformación relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATIONInformation concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

12 meses

SHELF LIFE

12 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar fresco (<20°C), seco (H.R. <60%) y protegido de la luz.

STORAGE CONDITIONS

Store in a cool (<20°C), dry place (R.H. <60%) and protected from light.

MODO DE EMPLEO

Dosificar 2-4g en 70-100ml de agua caliente a 70-80°C, agitar de forma enérgica hasta obtener una ligera espuma.

HOW TO USE

Dose 2-4g in 70-100ml of hot water at 70-80°C, shake vigorously until a light foam is obtained.

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No
<i>Vegan</i>	Si/Yes
<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: TÉ MATCHA EN POLVO BIO	Edición: 03
	Código: 15-1120 15-1120/1 15-1120-1	Fecha: 16/09/2025

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: TÉ MATCHA EN POLVO BIO	Edición: 03
	Código: 15-1120 15-1120/1 15-1120-1	Fecha: 16/09/2025

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscs and products thereof</i>	No			No		