

Kalite ve Analiz Özeti

Misafirinize ikram ettiğiniz her bardağın arkasında sizin adınız var. Bu özet, güncel partimizin bağımsız laboratuvar raporundan çıkarılmıştır. Raporda yer almayan hiçbir iddiada bulunmuyoruz.



Renk testi

Beyaz kâğıt üzerinde sürülen toz; canlı ve homojen yeşil, topaksız doku.

LABORATUVAR SONUÇLARI — GÜNCEL PARTİ

Pestisit taraması	SAPTANMADI	Chlorpyrifos, dimethoate, cyhalothrin, BHC ($\alpha/\beta/\delta$) ve DDT (p,p' – o,p') dahil çok sayıda etken madde tarandı. Hiçbirinde tespit edilebilir kalıntı bulunmadı.
Kurşun (Pb)	0,513 mg/kg	Yasal sınır $\leq 5,0$ mg/kg. Ölçülen değer sınırın onda biri düzeyinde.
Nem	%2,26	Sınır $\leq 6,0$. Düşük nem, rengin ve tazeliğin korunması için belirleyicidir.
Toplam kül	%8,0	Sınır $\leq 8,0$.
Çay polifenoller	%10,1	Matchanın antioksidan profilini ve tat derinliğini belirler.
Teanin	%1,23	Sınır $\geq 1,0$. Teanin, matchanın umami tadını ve yumuşak içimini verir.
Duyusal — renk	Koyu yeşil	Standarda uygun.
Duyusal — tat	Taze ve yoğun	Standarda uygun.
Net miktar	200,1 g	Beyan 200 g, alt sınır $\geq 191,0$ g.

ÜRETİM VE TESİS

ISO 22000 belgeli tesis

Ürün, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesine sahip bir tesiste üretilmektedir. Belge kapsamı matchayı içerir ve 15 Mayıs 2027 tarihine kadar geçerlidir.

Menşei ve standart

Güncel parti Çin — Jiangsu Eyaleti, Yixing Havzası kaynaklıdır. Üretim GB/T 34778 ürün standardına göre yapılır. Ham madde buharda işlenmiş yeşil çaydır.