

Description produit	Clémentine douce (Bio) (Tisane aux fruits)
Numéro d'article	21127
Origine	Germany
Fabricant	sinas GmbH + Co. KG, 28195 Bremen
Arôme	fruits des bois, clémentine
Stockage et transport	sec, à l'abri de la lumière
Date de durabilité minimale	36M
Utilisation conforme	Boisson selon les instructions de préparation
Distribution	vente en gros et au détail de produits alimentaires
Ingrédients	morceaux de pomme bio, hibiscus bio, écorces d'égphantier bio, baies de sureau bio, fleurs de sureau bio, morceaux de framboises lyophilisées bio, morceaux de pêches lyophilisées bio, arôme naturel de fleur de sureau, arôme naturel de baies, fleurs de souci bio, arôme naturel de pêche, huile d'essence de mandarine bio
Composantes étrangères	max. 2%
Déclaration de l'agriculture biologique	Agriculture UE/non UE
instructions de préparation	13-15 g, 6-10 Min., 100° C

Statut des OGM

Conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003, le produit n'est pas génétiquement modifié et ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés.

Valeurs limites microbiologiques

SPECIFICATION MICROBIOLOGIQUE RECOMMANDÉE PAR THIE'S POUR LES THÉS HERBAUX ET FRUITS (ÉDUCATION S^{CH}E) Numéro 8. juin 2018.

Nombre total viable	max. 1×10^7 kbE/g
Levures	max. 1×10^5 kbE/g
Moules	max. 1×10^5 kbE/g
E.coli	max. 1×10^3 kbE/g
Salmonelles	négatif dans 125g

Déclaration de conformité des matériaux d'emballage

L'emballage utilisé est conforme aux réglementations suivantes, y compris tous les amendements et annexes, dans la version applicable au moment de la livraison : Code des denrées alimentaires, des marchandises et des aliments pour animaux (LFGB), Ordonnance sur les marchandises (BedGgstV), Règlement (CE) n° 1935/2004, Règlement (UE) 2023/2006, Règlement (UE) n° 10/2011, et Directive 94/62/CE.

Contenu de l'emballage	1 KG
Matériel d'emballage	Composé d'aluminium avec ou sans papier kraft

Pesticides et contaminants

Les teneurs maximales en résidus de pesticides dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale sont conformes au Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005. De plus, la valeur indicative de 0,01 mg/kg pour les pesticides de la Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN) s'applique aux produits issus de l'agriculture biologique contrôlée. En outre, les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires sont conformes au Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023. Des analyses spécifiques aux lots sont effectuées selon les exigences des clients.

Valeurs nutritionnelles

Les thés, tisanes et fruits sont exemptés de la déclaration nutritionnelle obligatoire conformément à l'annexe V du règlement 1169/2011. Sauf si du sucre ou des morceaux de fruits sucrés ont été ajoutés.

Informations sur la présence d'allergènes

Allergène	Présent	Remarques
Lait et produits à base de /lactose	Non	
Céréales contenant du gluten	Non	
Crustacés et produits à base de	Non	
Oeuf et produits à base de	Non	
Poissons et produits à base de	Non	
Arachides et produits à base de	Non	
Soja et produits à base de	Non	
Noix et fruits à coque	Non	
Celeri et produits à base de	Non	
Moutarde et produits à base de	Non	
Graines de sésame et produits à base de	Non	
Anhydride sulfureux & sulfite	Non	
Lupin et produits à base de	Non	
Mollusques et produits à base de	Non	

Rayonnements ionisants et nanomatériaux

Pas d'utilisation de rayonnements ionisants. Le produit ne contient pas ou n'est pas constitué de nanomatériaux manufacturés.

Certificats

IFS Version 8, Règlement sur l'agriculture biologique EU 2018/848, kosher, fairtrade

Note

Les marchandises sont conformes à la législation allemande et européenne sur les denrées alimentaires. Les produits ont été dûment déclarés et traités de manière à garantir la durée de conservation minimale correspondante.

Nous garantissons que ce produit ne contient que les ingrédients étiquetés selon la recette. Une contamination croisée inévitable, liée au processus, ne peut être totalement exclue malgré un nettoyage, un contrôle et une surveillance minutieux du processus. Dans le cadre du système de gestion de la qualité, des précautions et des instructions ont été prises pour éviter la contamination croisée. Les contaminants croisés possibles sont le lait et les produits laitiers, les céréales contenant du gluten, les Œufs et les ovoproduits, les arachides, le soja et les produits à base de soja, les noix (amandes, noix, pistaches, noisettes) ainsi que les sulfites et le dioxyde de soufre.