

PRODUIT :

Thé vert aromatisé
MISS DAMMANN

BOÎTE 100G (Ref.4743)
COFFRET 'MERVEILLEUX' (Ref.5104)
COFFRET 'TUILERIES' (Ref.3995)
COFFRET 'ÉCLATS' (Ref.5925)
COFFRET 'SÉDUCTION' (Ref.5923)
25 SACHETS (Ref.5707)
COFFRET N°477 (Ref.3970)
COFFRET 'CONTINENTAL' (Ref.3974)
COFFRET 'JOURNEY' (Ref.7939)
6

VRAC 1KG (Ref.71)
COFFRET 'TRÉSOR' (Ref.4000)
COFFRET 'SUPERBE' (Ref.5105)
24 SACHETS (Ref.3499)
COFFRET 'MISS DAMMANN' (Ref.5929)
COFFRET 'POURPRE' (Ref.6317)
COFFRET 'QUARTZ' (Ref.6385)
COFFRET 'GRENAT' (Ref.6376)
COFFRET 48 SACHETS (Ref.7726)
ASSORTIME

PRÉPARATION DE L'INFUSION :

3/4 minutes

Thé glacé: 4 minutes / 1 litre - 80/90°C
Thé glacé: 80°C

ASPECT DE LA FEUILLE :

Entière et plate, couleur verte

ASPECT DE L'INFUSION :

Jaune, vert pâle

GOÛT DE L'INFUSION :

Notes fraîches de citron vert et de fruit de la passion avec une pointe épicée de gingembre.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Thé vert (Camellia sinensis), morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion, pétales de fleur

TYPE DE MANUFACTURE :

Thé vert

LÉGISLATION(S) DE L'AROMATISATION :

AROME = contient des substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique. Règlement n°1334/2008/CE et ses annexes modifiées. Conforme aux législations Européenne et Japonaise.
HUILE ESSENTIELLE = préparation aromatisante naturelle. Règlement n°1334/2008/CE et ses annexes modifiées. Conforme aux législations Européenne et Japonaise.

RESIDUS DE PESTICIDES :

Conforme au règlement (CE) n°396/2005 et ses annexes modifiées, propre à la consommation humaine.

TRAITEMENT PAR IRRADIATION : Non

STATUT ALLERGÈNES :

Ne requiert pas un étiquetage relatif à la présence d'allergènes au sens du règlement INCO (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen (concernant les informations sur les aliments à destination des consommateurs).

STATUT O.G.M. :

Ne requiert pas un étiquetage relatif à la présence d'O.G.M. au sens des règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003.

PROCESSUS DE FABRICATION :

Voir annexe(s) "Thé vert Orthodoxe", "Aromatisation"

CONDITIONS DE STOCKAGE : À l'abri de l'air et de la lumière

DURÉE DE VIE DU PRODUIT : 3 ans (DDM Date de Durabilité Minimale)

Critères microbiologiques

Flore Aérobie mésophile < 1.10^7 UFC/g ; Levures / Moisissures 1.10^4 / 1.10^5 UFC/g ; Salmonella : Absence dans 5*25g ; Escherichia Coli < 1.10^2 UFC/g