

PRODUIT :

COFFRET 'JAZZ' (Ref.1166)
COFFRET 'BLUES' (Ref.8352)
COFFRET 'INFUSIONS' (Ref.5467)
500 SACHETS (Ref.7996)

Rooibos aromatisé, saveur agrumes

ROOIBOS CITRUS

VRAC 1KG (Ref.3454)
BOÎTE 100G (Ref.6396)
24 SACHETS (Ref.8203)
25 SACHETS (Ref.5222)

PRÉPARATION DE L'INFUSION :

4/5 minutes - 90°C

ASPECT DE LA FEUILLE :

Fine, brune

ASPECT DE L'INFUSION :

Rouge orangé

GOÛT DE L'INFUSION :

Fraîche, fruitée, agrumes

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Rooibos (*Aspalathus linearis*), écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine, orange sanguine) et arôme kola, pétales de fleur

TYPE DE MANUFACTURE :

Feuille entière, arbrisseau de la famille des épineux

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) "Rooibos", "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 < 1.10⁷ UFC/g ; Levures / Moisissures 1.10⁴ / 1.10⁵ UFC/g ; Salmonella : Absence dans 5*25g ; Escherichia Coli < 1.10² UFC/g