

PRODUIT :

Thé vert aromatisé

BALI

25 SACHETS CRISTAL® (Ref.3010)

VRAC 1KG (Ref.8222)

COFFRET 'TWIST' (Ref.1075)

BOÎTE 90G (Ref.7094)

500 SACHETS (Ref.1207)

COFFRET 'PALACE' (Ref.8346)

COFFRET 'LOINTAINS' (Ref.5928)

COFFRET 'HORIZONS' (Ref.5926)

24 SACHETS (Ref.5005)

COFFRET 'OUTREMER' (Ref.3973)

PRÉPARATION DE L'INFUSION :

3/4 minutes - 80/90°C

ASPECT DE LA FEUILLE :

Entière et plate, couleur verte

ASPECT DE L'INFUSION :

Jaune, vert pâle

GOÛT DE L'INFUSION :

Fleuri et fruité : litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Thé vert et thé vert au jasmin (Camellia sinensis), pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose

TYPE DE MANUFACTURE :

Thé vert Orthodoxe

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", "Thé vert Orthodoxe au jasmin", "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 microbiologiquesFlore 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