

**PRODUIT :**

Thé vert aromatisé

**SOLEIL VERT**

COFFRET 'JAZZ' (Ref.1166)  
COFFRET 'PALACE' (Ref.8346)  
COFFRET 'RENDEZ-VOUS' (Ref.7717)  
BOÎTE 100G (Ref.6761)  
500 SACHETS (Ref.7990)

VRAC 1KG (Ref.438)  
24 SACHETS (Ref.4976)  
25 SACHETS (Ref.3792)  
COFFRET 'CABARET' (Ref.3305)  
COFFRET 'ÉCLATS' (Ref.5925)

**PRÉPARATION DE L'INFUSION :**

3/4 minutes - 80°C

**ASPECT DE LA FEUILLE :**

Entière et plate, couleur verte

**ASPECT DE L'INFUSION :**

Jaune, vert pâle

**GOÛT DE L'INFUSION :**

Liqueur légèrement amère et persistante au goût frais d'orange sanguine

**LISTE DES INGRÉDIENTS :**

Thé vert (Camellia sinensis), huile essentielle d'orange sanguine, écorces d'orange

**TYPE DE MANUFACTURE :**

Thé vert Orthodoxe

**LÉGISLATION(S) DE L'AROMATISATION :**

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<sup>7</sup> UFC/g ; Levures / Moisissures 1.10<sup>4</sup> / 1.10<sup>5</sup> UFC/g ; Salmonella : Absence dans 5\*25g ; Escherichia Coli < 1.10<sup>2</sup> UFC/g