

# FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU  
[clement@aromandise.com](mailto:clement@aromandise.com)

Date de création

21/11/2014

Date de mise à jour :

21/11/2014

Entreprise :

AROMANDISE SARL  
ZAC Parc Euréka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France  
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z  
Tel : +33 (0)499 58 32 70 [www.aromandise.com](http://www.aromandise.com)

**AROMANDISE**

Désignation produit :

Thé d'origine Thé noir Darjeeling (TTO6)

Poids net :

80g

Aspect :

Plantes hachées biologiques

Composition :

| Ingrédient                   | Origine |
|------------------------------|---------|
| Thé noir* (Camelia sinensis) | Chine   |

\* Produits issus de l'agriculture biologique

Additif(s) :

Absence  
Conforme au Règlement (CE) N° 231/2012

Statut légal :

Denrée alimentaire consommable en l'état (par infusion),  
certifiée biologique selon Règlement (CE) N°834/2007.

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur intenses : Fleurie, terreux  
Mode de culture : Agriculture biologique  
Applications : Thé

Valeurs nutritionnelles :

*Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et ALBA*

| Analyse pour 100ml prélevé sur 200ml d'infusion / Analysis for 100ml from 200ml of infusion |              |
|---|--------------|
| Energie / Energy  | 2 kJ/ 0 kcal |
| Matières grasses / Fats   | 0,001 g      |
| dont acides gras saturés / including saturated fatty acids                                  | 0 g          |
| Glucides / Carbohydrates  | 0,001 g      |
| dont sucres / including sugars  | 0 g          |
| Protéines / Proteins  | 0 g          |
| Sel / Salt  | 0,0025 g     |

Procédés de fabrication :

Nettoyage, tri, séchage, coupe- réduction en poudre, mélange, emballage

Pureté :

Taux de pureté : ≥ 98%  
Taux d'impureté : ≤ 2%  
Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal,  
végétal présentant une toxicité.

Humidité :

≤ 10%

Granulométrie :

Poudre de plante ≤ 10%

Microbiologie :

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Staphylococcus aureus                | <1x10 <sup>2</sup> /g  |
| Bacillus cereus                      | <1x10 <sup>4</sup> /g  |
| Escherichia coli                     | <5x10 <sup>3</sup> /g  |
| Clostridia sulphito-réducteurs (SRC) | <1x10 <sup>4</sup> /g  |
| Moisissures                          | <1x10 <sup>5</sup> /g  |
| Salmonella spp.                      | Non détection dans 25g |

Pesticide :

Interdiction d'usage des pesticides.  
Analyses : Le produit ne contient pas plus de 0,01mg/kg d'une substance pesticide à l'analyse.  
Pas plus de 2 substances pesticides dans le produit.

Sécheresse :

Taux d'humidité ≤ 10%

Statut OGM :

Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

Métaux lourds :

Absence  
Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

Ionisation :

Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10

Allergènes :

Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011) dans la recette.  
Procédé non exempt de contamination croisée.

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans l'emballage d'origine.  
DLUO max : 23 mois

DLUO garantie : 6 mois

**Emballage :**

Conforme au règlement 1935/2004 et modifications

UVC : Carton de qualité alimentaire contenant un sachet en naturflex transparent à base de cellulose et compostable. La fermeture est assurée par une étiquette autocollante en papier imprimée.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

**Certification :**