

FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création

21/11/2014

Date de mise à jour :

21/11/2014

Entreprise :

AROMANDISE SARL
ZAC Parc Eurêka 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

AROMANDISE

Désignation produit :

Tisane Orange Cannelle (TTS04)

Poids net :

40g

Aspect :

Plantes hachées biologiques

Couleur :

Ocre, brun

Composition :

Ingrédient	Origine
Morceaux de pomme*	Autriche
Hibiscus*	Brukina Faso
Eglantier (cynorrhodon)*	Chilie, Argentine, Bulgarie, Roumanie
Cannelle*	Madagascar, Tanzanie, Sri Lanka
Poire*	République Tchèque, Roumanie
Coing*	Kosovo
Zeste d'orange*	Paraguay, Tanzanie
Clous de girofle*	Madagascar
Extrait de vanille*	Madagascar

* 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 : Fruité, sucré
Mode de culture : Agriculture biologique
Applications : Tisane

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	3 kJ/ 1 kcal
Matières grasses / Fats	0 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0 g
Glucides / Carbohydrates	0,2 g
dont sucres / including sugars	0 g
Protéines / Proteins	0 g
Sel / Salt	0 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.

Microbiologie :

Staphylococcus aureus	<1x10 ² /g
Bacillus cereus	<1x10 ⁴ /g
Escherichia coli	<5x10 ³ /g
Clostridia sulphito-réducteurs (SRC)	<1x10 ⁴ /g
Moisissures	<1x10 ⁵ /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

Ionisation :

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

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 possible avec les allergènes suivants :
Maïs, cannelle, vanilline.

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 : Sachet compostable composé de cellulose et de fibre d'abaca (*Musa textilis*).
Apte au contact alimentaire et non traité au chlore.
Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné
Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :

Certification bio : CZ-BIO-002