

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 TVA IC : FR68411986987 NAF : 2042Z
Tel : +33 (0)499 58 32 70 www.aromandise.com

AROMANDISE

Désignation produit :

Thé glacé Thé vert Menthe (TTG8)

Poids net :

30g

Aspect :

Plantes hachées biologiques

Couleur :

Jaune pâle, ocre

Composition :

| Ingrédient | Origine |
|---|---------|
| Feuilles de thé vert* (Camellia sinensis) | Chine |
| Poudre d'agave tequilana* | Mexique |
| Huile essentielle de menthe poivrée* (Mentha piperita, feuille) | Inde |

* 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 : Frais, mentholé
Mode de culture : Agriculture biologique
Applications : Thé glacé

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 | 0,002 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.

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

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 : Pyramide compostable composée d'amidon de maïs, matière première renouvelable. Apté au contact alimentaire et non traitée 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