

# 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 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](http://www.aromandise.com)



Désignation produit :

Thé d'origine Maté d'Argentine (TTO2)

Poids net :

90g

Aspect :

Plantes hachées biologiques

Composition :

| Ingrédient                  |
|-----------------------------|
| Maté* (Ilex paraguariensis) |

\* 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 : Discret, légèrement fumé

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

Moississures

<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 :**

Certification bio : AT-BIO-301