



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

AQUAROSA BIO

REFERENCE : AQUABIO000

INGREDIENTS (dans l'ordre décroissant)

Hibiscus* (38%), pomme*, raisin*, fruits rouges* (cassis, fraise, framboise, myrtille, sureau) (10%), feuilles de mûrier*, arômes naturels de fruits rouges (5%)

*Produits issus de l'agriculture biologique

Ingredients : (in descending order)

Hibiscus* (38%), apple*, grape*, berries* (blackcurrant, strawberry, raspberry, blueberry, elderberry) (10%), blackberry leaves*, natural berry flavors (5%)

*Organically grown ingredients

ETIQUETAGE : Mélange aromatisé d'hibiscus, fruits rouges et plantes

LABELLING : Flavored blend of hibiscus, berries and herbs

GARANTIES / GUARANTEES :

OGM / GMO: Ne nécessite pas d'étiquetage selon les règlements 1829 et 1830/2003 concernant les OGM.
No labelling required for GMO'S (EC 1829/1830/2003)

IONISATION: N'est pas traité par ionisation; Ne contient pas d'ingrédient ionisé
No ionization *No ionised ingredients content*

ALLERGENES / ALLERGY:

Règlement EU 1169/2011

PRODUITS OU DERIVES	
ARACHIDE / PEANUT:	A
CRUSTACES / CRUSTACEANS:	A
CEREALES / GLUTEN:	A
FRUITS A COQUE / NUTS:	A
SOJA / SOY:	A
MOLLUSQUES / MOLLUSC:	A
MOUTARDE / MUSTARD:	A
ŒUFS / EGGS:	A
POISSON / FISH:	A
LAIT / MILK:	A
SESAME / SESAME :	A
SULFITES / SULPHITES	A
LUPIN / LUPIN :	A
CELERI / CELERY:	A

PESTICIDES:

Conforme à la réglementation européenne CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits issus de l'agriculture biologique ; à la réglementation 395/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires

CONSEILS DE DEGUSTATION / TASTING ADVICE :

TEMPERATURE EAU / WATER TEMPERATURE: 95°C / 205°F
TEMPS D'INFUSION RECOMMANDÉ / INFUSION TIME : 5 minutes

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE :

Stocker à une température maximum de 20°C, à l'abri de l'air et de la lumière et à un taux d'humidité ne dépassant pas 60%.

Storage with a maximum temperature of 20°C, sheltered from air and light and with a maximum relative humidity of 60%.

DUREE DE CONSERVATION / SHELF LIFE :

24 mois dans un emballage hermétique et gardé selon les conditions normales de stockage.
24 month with sealed packaging and kept according to normal storage conditions.