



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

4 FRUITS ROUGES BIO

REFERENCE : **ROUGBIO000**

INGREDIENTS (dans l'ordre décroissant)

Thé noir* (94%), arômes naturels de fruits rouges (6%)
*Produit issu de l'agriculture biologique

Ingredients : (in descending order)

Black tea* (94%), natural berry flavors (6%)
*Organically grown ingredient

ETIQUETAGE : Thé noir saveur fruits rouges

LABELLING : Berry flavored black tea

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

A : Absence

P : Présence

CC : Contamination croisée

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: 90°C / 195°F
TEMPS D'INFUSION RECOMMANDE / INFUSION TIME : 3-4 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.