

# ROOIBOS INFUSIONS BIOLOGIQUES

## FEUILLES COUPEES

### Fiche technique

Description :	Feuilles de rooïbos, coupe fine, Aspalathus linearus	
Code article :	80827 : 17kg	80825 : 2kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Rooïbos* *issu de l'agriculture biologique	
Origine :	Afrique du Sud	
Caractéristiques sensorielles :	Aspect : coupe fine 1,5-2,2 mm Texture : sèche, fluide Couleur : rouge-brun Odeur : avant préparation : aromatique doux, légèrement acerbe-boisé Après préparation : aromatique doux Goût : Après préparation : aromatique doux	
Utilisation :	2g/200ml d'eau chaude, attendre 5 minutes.	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité (6h 105°C)	< 12%
	Cendres insolubles HCl	< 0.50%
	Aflatoxine B1	< 2 ppb
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 10 000 000 ufc/g
	E. coli	< 1 000 ufc/g
	Salmonelles	Absence dans 50g
	Levures	< 100 000 ufc/g
	Moisissures	< 100 000 ufc/g
Conservation :	A conserver à une température maximum de 20°C et à une humidité <60%, dans le conditionnement d'origine fermé	
DDM totale :	18 mois dans le conditionnement d'origine fermé et en respectant les conditions de conservation.	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR)	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	Selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines,..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.		

# ROOIBOS INFUSIONS BIOLOGIQUES

## FEUILLES COUPEES

### Certificat allergènes

	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*