

Article 571

KG MAGIC GINGER (0,500)

Conditionné en SAC de 0.5 kg

Crée le 6 décembre 2019

Modifié le 1 octobre 2026

Code barres : 3259920005719

Type code barre : EAN 13

Réf. douanière : 12119086

Pays d'origine : FRANCE

Produit : INFUSION

Date de Durabilité Minimale : 3 ANS



3259920005719



Information produit

Tisane aromatisée

"Aromatisation"

Origine (*)	FRANCE
Aspect de la feuille	Mélange de différentes plantes et épices
Aspect de la liqueur	Verte, jaune
Goût de la liqueur	Aromatique, caractéristique des différentes plantes du mélange, plus particulièrement gingembre, citron vert et miel

Température :	100°C
Infusion :	6 minutes
Dosage :	2 g / 15 cl

Validé par : NFE le 27/05/2026

Ingrédients

aubépine, mélisse, gingembre, huile essentielle de citron vert, arôme miel.

AROME = contient des substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique. Règlement n°1334/2008/CE et ses annexes modifiées. Conforme aux législations Européenne.

HUILE ESSENTIELLE = préparation aromatisante naturelle. Règlement n°1334/2008/CE et ses annexes modifiées. Conforme aux législations Européenne.

Cibles bacteriologiques

Flore Aerobie mesophile (Micro-organismes aerobies a 30°C): $\leq 10^7$ UFC/g ; Salmonella spp: Absence dans 5*25g ;
Thes : Escherichia Coli: $\leq 10^2$ UFC/g ; Levures / Moisissures (a 25°C) : $\leq 10^4$ UFC/g.
PAI : Escherichia Coli: $\leq 10^3$ UFC/g ; Levures / Moisissures (a 25°C) : $\leq 10^5$ UFC/g.

Residus de pesticides et contaminants

Conforme au reglement (CE) N°396/2005 et ses annexes et au reglement (UE) 2023/915 propre a la consommation humaine.
BIO : Conforme au reglement d'execution (UE) n° 2021/1165, propre a la consommation humaine.

Traitement par irradiation

Non.

Statut allergenes

Ne requiert pas un etiquetage relatif a la presence d'allergenes au sens du reglement INCO (UE) n° 1169/2011 du Parlement Europeen, (Concernant les informations sur les aliments a destination des consommateurs).

Notre site de production est garanti sans allergene. Cependant, malgre toutes nos precautions, nos matieres premieres peuvent contenir des traces fortuites de fruits a coque et d'arachide.

Statut OGM

Ne requiert pas un étiquetage relatif à la présence d'O.G.M. au sens des règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003

Condition de stockage

Abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

Réglementation générale

Le produit est conforme à la réglementation européenne. Hors pays européens, il incombe au client de s'assurer la conformité du produit pour l'emploi concret prévu dans le pays donné, la capacité de mise sur le marché et l'étiquetage conforme dans le respect de toutes les prescriptions légales en vigueur et, si elles existent, des réglementations et des directives afférentes dans le pays donné.

() : " pour garantir une qualité constante de thé, les origines des matières premières peuvent varier "*