



## FICHE TECHNIQUE

### Rooibos vert nature BIO en gros

Nom latin : Non précisé

#### Identification produit

Désignation	Détail
Dénomination	Rooibos vert nature BIO
Ingrédients	Rooibos vert* (*issu de l'agriculture biologique)
Origine	Afrique du Sud (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (2 ans à partir de la date de fabrication)
Nomenclature douanière	À préciser
Code douane origine	À préciser
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec et frais
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Non précisé (à indiquer si connu)
Pesticides	Non précisé (à vérifier selon réglementation BIO applicable)
Mycotoxines / PAK	Non précisé
Vegan	Oui

#### Caractéristiques organoleptiques

Paramètre	Valeur
Aspect / Couleur	Feuille coupée brute, non aromatisée
Odeur	Naturelle, non aromatisée
Saveur	Douce, végétale, non aromatisée

## Préparation

Paramètre	Valeur conseillée
Quantité par litre	15–20 g/l
Temps d'infusion	7–10 minutes
Température d'infusion	100 °C

## Informations nutritionnelles (pour 100 ml de thé infusé avec 3 g/200 ml d'eau)

Paramètre	Valeur
Énergie	2 kJ / 1 kcal
Lipides	< 0,1 g
- dont saturés	< 0,1 g
Glucides	< 0,1 g
- dont sucres	< 0,1 g
Protéines	< 0,1 g
Sodium	< 0,01 g

## Utilisation prévue

Usage
Infusion destinée à la consommation humaine générale

## Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit exempt d'allergènes selon l'annexe IIIa – règlement (UE) 1169/2011
Produit d'origine biologique
Conserver dans un endroit sec et frais

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2018/848 – Production bio

## L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)