

CEYLON DECAF

wird zertifiziert durch/ certified by:
bio.inspecta AG, Frick (CH)

Verkaufseinheiten / Sales Units	Sirocco-Art-Nr. / Sirocco item no.	EAN Code
Teebeutel à 2.5g / Teabags à 2.5g 20er Kartonbox / Paperboard pack with 20 tea bags:	421	7611864004214
Offentee / Loose tea Beutel à 250g / pouches of 250g:	4720	7611864047204



Produkt-Beschrieb	Product specification	Description du produit	Descrizione del prodotto
Schwarztee entkoffeiniert	Decaffeinated black tea	Thé noir décaféiné	Tè nero decaffeinato
Zutaten	Ingredients	Ingrédients	Ingredienti
Entkoffeinierter schwarzer Tee*	Decaffeinated black tea*	Thé noir décaféiné*	Tè nero decaffeinato*
*aus zertifiziertem biol. Anbau	*certified organic	*biologique certifié	*da coltura biologica certificata
Ursprungsland	Origin	Pays d'origine	Paese di origine
Sri Lanka	Sri Lanka	Sri Lanka	Sri Lanka
Zubereitung	Preparation	Préparation	Preparazione
Mit heissem (95-100°C) Wasser (bis max. 3 dl) aufbrühen, 2-3 Minuten ziehen lassen	Brew with hot (95-100°C) water (up to max. 3 dl), brew time 2-3 minutes	Préparer avec de l'eau (max. 3 dl) très chaude (95-100°C), laisser infuser 2-3 minutes	Lasciare in infusione in acqua (max. 3 dl) calda (95-100°C) per 2-3 minuti
Ernährung	Nutrition	Alimentation	Alimentazione
	Allergene Allergens Allergène Allergeni (SR 817.022.16 und 1169/2011/EG): Vegan vegan vegan vegano:		Nein No Non No Ja Yes Oui Si
Weitere Informationen	Further Information	Informations supplémentaires	Ulteriori informazioni
Lebensmittelsicherheit:	Das Produkt entspricht den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Regelungen (SR 817.02, SR 817.022.12 und 178/2002/EG).		
Kennzeichnung	Die Kennzeichnung entspricht der Schweizer Verordnung LIV SR 817.022.16. Andere Kennzeichnungsvorschriften ist in der Verantwortung der jeweilige Importeure und/oder Wiederverkäufer.		
Pestizide:	Höchstmengen für Pestizide entsprechen der SR 817.021.23, SR 910.18 und 834/2007/EG in der aktuellen Fassung.		
Bestimmte Kontaminaten & Mykotoxine:	Höchstmengen für Kontaminaten und Mykotoxine entsprechen der SR 817.022.15 und 2023/915/EU in der aktuellen Fassung.		
Gentechnologie:	Nach unserem Wissenstand und gemäss den uns vorliegenden Bestätigungen unserer Anbauer und Rohstofflieferanten, können wir bestätigen, dass die Produkte kein GMO enthalten und nicht danach zu kennzeichnen sind (SR 817.022.51, SR 817.022.16, 1829/2003/EG und 1830/2003/EG).		
Food Safety:	The product is in line with the general food law regulations (Swiss law 817.02, Swiss law 817.022.12 and 178/2002/EG)		
Labeling	The labeling complies with the Swiss regulation LIV SR 817.022.16. Other labeling requirements is the responsibility of the respective importers and/or resellers.		
Pesticide:	The maximum of defined pesticide are regulated by Swiss law 817.021.23, Swiss law 910.18 and 834/2007/EC in the recent version.		
Special contamination & mycotoxines:	The maximum of defined contaminants and mycotoxins are regulated by Swiss law 817.022.15 and 2023/915/EU in the recent version.		
Gene technology:	According to our knowledge and the statements of our suppliers we can confirm that the product does not contain GMO and therefore does not need a labeling according to these regulations Swiss law 817.022.51, Swiss law 817.022.16, 1829/2003/EC und 1830/2003/EC.		
Mindesthaltbarkeit	Best before	A consommer avant	Da consumarsi entro
30 Monate ab Produktionsdatum	30 months from date of production	30 mois après la date de production	30 mesi dalla data di produzione
Lagerung	Storage	Stockage	Conservazione
Kühl und trocken lagern	Keep in a cool and dry place	Conserver dans un endroit frais et sec	Conservare in luogo fresco e asciutto

Diese Produktdaten werden von A. Kuster Sirocco AG in enger Zusammenarbeit mit den Lieferanten/Produzenten bereitgestellt und laufend aktualisiert. Dennoch können Produkte Rezeptänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produkteverpackung.

These product data are provided by A. Kuster Sirocco AG in close cooperation with the suppliers/producers and are updated continuously. Nevertheless products are subject to recipe changes. Decisive are the details on the products packaging.