

HAGEBUTTEN

wird zertifiziert durch/ certified by:

bio.inspecta AG, CH-5070 Frick

Verkaufseinheiten /
Sales Units

Sirocco-Art-Nr. / EAN Code
Sirocco item no.

Teebeutel à 3g / Teabags à 3g

100er Kartonbox / Paperboard pack with 100 tea bags:

3981

7611864039810

Offentee / Loose tea

Beutel à 250g / pouches of 250g:

4800

7611864048003



Produkt-Beschrieb	Product specification	Description du produit	Descrizione del prodotto
Früchtetee	Fruit tea	Infusion aux fruits	Infusione alla frutta
Zutaten	Ingredients	Ingédients	Ingredienti
Hagebuttenschalen*, Hibiskus*	Rose hip peel*, hibiscus*	Écorce de cynorrhodon*, hibiscus*	Scorza di rosa canina*, ibisco*

*aus zertifiziertem biologischem Anbau *certified organic *biologique certifié *da coltura biologica certificata

Ursprungsland **Origin** **Pays d'origine** **Paese di origine**
Bulgarien Bulgaria Bulgarie Bulgaria

Zubereitung **Preparation** **Préparation** **Preparazione**
Mit heissem (95-100°C) Wasser (bis max. 3 dl) aufbrühen, 5-7 Minuten ziehen lassen Brew with hot (95-100°C) water (up to max. 3 dl), brew time 5-7 minutes Préparer avec de l'eau (max. 3 dl) très chaude (95-100°C), laisser infuser 5-7 minutes Lasciare in infusione in acqua (max. 3 dl) calda (95-100°C) per 5-7 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 SR 817.022.16 und SR 910.18. Andere Kennzeichnungsvorschriften liegen 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 SR 817.022.16 and SR 910.18. Other labeling requirements are 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, 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.