

MAJ le/updated :  
Etablie le/Established on :

05-janv-22

ORIENTIS GOURMET  
75, AVENUE NIEL - 75017 PARIS  
Tél : +33 (0) 1 58 71 22 00

**KUSMI TEA**  
PARIS

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

**AQUAROSA BIO**

REFERENCE : **AQUABIO000**

### INGREDIENTS (dans l'ordre décroissant)

Hibiscus\* (38%), pomme\*, raisin\*, fruits rouges\* (cassis, fraise, framboise, myrtille, sureau) (10%), feuilles de mûrier\*, arômes naturels de fruits rouges (5%)

\*Produits issus de l'agriculture biologique

### Ingredients : (in descending order)

Hibiscus\* (38%), apple\*, grape\*, berries\* (blackcurrant, strawberry, raspberry, blueberry, elderberry) (10%), blackberry leaves\*, natural berry flavors (5%)

\*Organically grown ingredients

**ETIQUETAGE :** Mélange aromatisé d'hibiscus, fruits rouges et plantes

**LABELLING :** Flavored blend of hibiscus, berries and herbs

### GARANTIES / GUARANTEES :

OGM / GMO: Ne nécessite pas d'étiquetage selon les règlements 1829 et 1830/2003 concernant les OGM.  
*No labelling required for GMO'S (EC 1829/1830/2003)*

IONISATION: N'est pas traité par ionisation; Ne contient pas d'ingrédient ionisé  
*No ionization No ionised ingredients content*

### ALLERGENES / ALLERGY :

Règlement EU 1169/2011

#### PRODUITS OU DERIVES

|                          |   |                      |   |
|--------------------------|---|----------------------|---|
| ARACHIDE / PEANUT:       | A | ŒUFS / EGGS:         | A |
| CRUSTACES / CRUSTACEANS: | A | POISSON / FISH:      | A |
| CEREALES / GLUTEN:       | A | LAIT / MILK:         | A |
| FRUITS A COQUE / NUTS:   | A | SESAME / SESAME:     | A |
| SOJA / SOY:              | A | SULFITES / SULPHITES | A |
| MOLLUSQUES / MOLLUSC:    | A | LUPIN / LUPIN:       | A |
| MOUTARDE / MUSTARD:      | A | CELERI / CELERY:     | A |

A : Absence

P : Présence

CC : Contamination croisée

### PESTICIDES:

Conforme à la réglementation européenne CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits issus de l'agriculture biologique ; à la réglementation 395/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires

### CONSEILS DE DEGUSTATION / TASTING ADVICE :

TEMPERATURE EAU / WATER TEMPERATURE : 95°C / 205°F  
TEMPS D'INFUSION RECOMMANDE / INFUSION TIME : 5 minutes

### CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE :

Stocker à une température maximum de 20°C, à l'abri de l'air et de la lumière et à un taux d'humidité ne dépassant pas 60%.

*Storage with a maximum temperature of 20°C, sheltered from air and light and with a maximum relative humidity of 60%.*

### DUREE DE CONSERVATION / SHELF LIFE :

24 mois dans un emballage hermétique et gardé selon les conditions normales de stockage.

*24 month with sealed packaging and kept according to normal storage conditions.*