



## Fiche technique

### FANNINGS VERT SENCHA CHINE



Edition du 30/05/2017  
Version 0

#### Identification du produit

Désignation du produit : FANNINGS VERT SENCHA CHINE  
Référence MP : FGN004  
Marque : Autres  
Signes de qualité : Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT France SAS (FR-BIO-01).  
Produit issu du commerce équitable, certifié par FLO-Cert / Max Havelaar France.

#### Caractéristiques

Nom latin : Camellia sinensis  
Origine des MPA : Chine  
Producteurs : Guzhang Gaofeng Organic Tea Association  
Epoque de récolte : Printemps - été  
Technique de récolte : Cueillette manuelle et mécanisée  
Grade : Coupe infusette  
Ingrédients : Thé vert\*. \*Issu de l'agriculture biologique  
Aspect des feuilles sèches : Mélange de verts mais dans une dominante de vert clair et vert sapin.  
Senteur fraîche, herbacée et légère avec une pointe acidulée.  
Aspect de l'infusion : Liqueur orangée, jaune et trouble, libère des parfums doux, fruités, avec une note acidulée d'agrumes.  
En bouche, infusion légère des notes acidulées très agréable. Peu d'amertume, avec 1 pointe de sucre.

#### Conseils de préparation

Utilisation du produit : En infusion (utiliser de préférence une eau de source ou filtrée)  
Dosage préconisé : 2g pour 25cl  
Température de l'eau : 80-85°  
Temps d'infusion : 3 mn  
Dégustation : à tout moment

#### Conseils de conservation

A consommer de pref av : 36 mois  
Mode de conservation : Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.  
Conserver à l'écart des substances odorantes (tabac, café, etc.).  
Conserver dans son sachet d'origine convenablement fermé ou dans une boîte conçue à cet effet.

#### Indications complémentaires

Nomenclature douanière : 09022000  
OGM : Ne contient pas d'OGM  
Régime végétarien : Ne contient pas d'ingrédients d'origine animale.  
Ionisation : N'a pas subi de traitement ionisant.  
Allergènes : Aucun



## Fiche technique

## SUCRE BLOND ET EQUITABLE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Extraction du jus de canne à sucre, puis floculation, concentration par cuisson, cristallisation et séchage.
Ingrédients :	100% sucre de canne* non raffiné <i>* issu de l'agriculture biologique</i>
Code article :	16895 : en 5kg 16905 25kg
Certification :	Distribution certifié par Bureau Veritas certification France / FR-BIO 10
Origine :	Brésil, Argentine
Descriptions sensorielles :	Couleur : blond Goût : typique, sucré Odeur : typique Texture : cristaux fins
Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Energie : 339kcal Lipides : 0g dont acides gras saturés : 0g Glucides : 99.6g dont sucres : 99.5g
Critères physico-chimiques :	Pureté : 99.5-99.8% Humidité : max. 0.10% Taille des cristaux : 0.3 – 0.8 mm Couleur : ≤ 450 unités (ICUMSA) Résidus insolubles : ≤ 50 mg/kg Teneur en SO <sub>2</sub> : <10ppm
Critères microbiologiques :	Flore totale : ≤ 1000 ufc/10g Moississures : ≤ 100 ufc/10g Levures : ≤ 100 ufc/10g Coliformes totaux : ≤ 100 ufc/10g E.coli : <10 ufc/10g Staphylocoque : <10 ufc/10g Salmonelle : absence dans 25 g
Contaminant :	<b>Aflatoxine :</b> B1 : max 2ppb B1+B2+G+G2 : max 4ppb <b>Métaux lourds :</b> PB : < 0.1ppm Cd : <0.01ppm Hg : <0.005ppm Cu et As : <0.1ppm
Conservation :	Dans un endroit frais (max. 22°C), sec, sans odeur et de la lumière directe.
DLUO :	Dispensé de DLUO selon la directive européenne 2000/13, art.9
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports (a) : OUI/NON	Ingrédients utilisés sur notre site (a). Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)



## CERTIFICAT

### Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

*Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO*

1. Numéro du document: <b>67/166697/290120211302</b>			
2. Nom et adresse de l'opérateur: <b>BIO BRASSEURS SAS</b> 13 rue de Boulogne 67100 Strasbourg France		3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle  <b>Ecocert France SAS</b> Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain <b>FR-BIO-01</b>	
Activité principale: <b>FABRICATION / TRANSFORMATION</b>			
4. Catégories de produit/activité		5. Définis comme	Validité au du...
<b>Boissons non alcoolisées</b>			
Kombucha - Cannelle Anis Winter Edition		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha - Gingembre curcuma		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha - Green cardamome		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha - Malva et rose		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha - Original		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha Café		Biologique	04/01/2021 31/03/2022
Kombucha Citron Gingembre		Biologique	27/11/2020 31/03/2022
Kombucha cool menthe		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha Fresh Hibiscus		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha hibiscus piment		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
Kombucha Pêche Sureau		Biologique	04/01/2021 31/03/2022
Kombucha Pomme Orange		Biologique	27/11/2020 31/03/2022
Kombucha wonder ginger		Biologique	11/04/2019 31/03/2022
SCHORLE Pomme		Biologique	29/01/2021 31/03/2022
SCHORLE Pomme-Orange		Biologique	29/01/2021 31/03/2022

6. Période de validité: Du <b>voir date affichée en 5.</b> au <b>voir date affichée en 5.</b>	7. Date de contrôle: <b>28/07/2020</b>
8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.	
Lieu, Date : <b>L'isle Jourdain, le 29/01/2021</b>	
<b>Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL</b>	
 Page 1	
<i>L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet <a href="http://www.ecocert.com">www.ecocert.com</a></i>	
<small>AVERTISSEMENT : Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT France, la référence à la certification ECOCERT France (ou "ECOCERT") et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci-dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite.</small>	

**CERTIFICAT****Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1  
du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique**

*Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO*

Fin du document - 2/2 pages

6. Période de validité: Du <b>voir date affichée en 5.</b> au <b>voir date affichée en 5.</b>	7. Date de contrôle: <b>28/07/2020</b>
<p>8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.</p>	
Lieu, Date : <b>L'isle Jourdain, le 29/01/2021</b>	
<b>Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL</b>	
	
Page 2	
<p><i>L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet <a href="http://www.ecocert.com">www.ecocert.com</a></i></p>	
<p><b>AVERTISSEMENT : Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT France, la référence à la certification ECOCERT France (ou "ECOCERT") et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci-dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite.</b></p>	