

## WHITE PEACH

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

Verkaufseinheiten / Sales Units	Sirocco-Art-Nr. / Sirocco item no.	EAN Code
<b>Teebeutel à 2.5g / Teabags 2.5g</b>		
20er Kartonbox / Paperboard pack with 20 tea bags:	415	7611864004153
12 x 20er Karton / carton with 12 x 20 tea bags:	8415	7611864084155
100er Karton / Cardboard box with 100 tea bags:	395	7611864003958
<b>Offentee / Loose tea</b>		
Beutel à 130g / pouches of 130g	4650	7611864046504
Karton 6 x 130g Beutel / Carton with 6 x 130g pouches	84650	7611864846500



Produkt-Beschrieb	Product specification	Description du produit	Descrizione del prodotto
Weisser Tee aromatisiert mit Pfirsicharoma	White tea flavored with peach flavor	Thé blanc aromatisé à l'arôme de pêche	Tè bianco aromatizzato con aroma di pesca
Zutaten	Ingredients	Ingédients	Ingredienti
Weisser Tee*, natürliches Aroma, Sonnenblumenblütenblätter*	White tea*, natural flavor, sunflower petals*	Thé blanc*, arôme naturel, feuilles de tournesol*	Tè bianco*, aroma naturale, petali di girasole*
*aus zertifiziertem biol. Anbau	*certified organic	*biologique certifié	*da coltura biologica certificata
Ursprungsland	Origin	Pays d'origine	Paese di origine
China	China	Chine	Cina
Zubereitung	Preparation	Préparation	Preparazione
Mit heissem (80-85°C) Wasser (bis max. 3 dl) aufbrühen, 3-4 Minuten ziehen lassen	Brew with hot (80-85°C) water (up to max. 3 dl), brew time 3-4 minutes	Préparer avec de l'eau (max. 3 dl) très chaude (80-85°C), laisser infuser 3-4 minutes	Lasciare in infusione in acqua (max. 3 dl) calda (80-85°C) per 3-4 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).		
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 1881/2006/EG 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)		
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 1881/2006/EC 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 Produktverpackung.

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.