

Product specifications/ Scheda tecnica prodotto

Article No./ Articolo 023002

Designation/ Referenza: Blueberry and Cherry/ Mirtillo e Ciliegia

Classification/ Categoria: Fruit Infusion/ Infuso alla frutta

Origin/Origine: Ue / no Ue

Declaration in quantity, in downward sequence/ Dichiarazione in quantità decrescente

Ingredients: hibiscus flowers, grapes, rosehip peels, elderberries, natural flavor, blueberries, cornflower petals, mallow blossoms.

Ingredienti: karkadè, uva, rosa canina, sambuco, aromi naturali, mirtilli, petali di fiordaliso, boccioli di malva.

Sensoric features relating to dry matter/ Caratteristiche organolettiche di prodotto secco

1. Odour/ Odore: fruity/ fruttato
2. Appearance/ Apparenza: coloured bits and petals/ pezzetti colorati e petali
3. Consistency/ Consistenza: not even/ non uniforme

Sensoric features relating to infusion/ Caratteristiche organolettiche di prodotto infuso

4. Taste/ Sapore: fruity, sweet, a little sour/ fruttato, dolce, leggermente aspro
5. Odour/ Odore: fruity/ fruttato
6. Appearance/ Apparenza: coloured bits and petals/ pezzetti colorati e petali
7. Consistency/ Consistenza: not even/ non uniforme

Sensoric features relating to liquid mass/ Caratteristiche organolettiche dell'infusione

8. Taste/ Sapore: fruity, sweet, a little sour/ fruttato, dolce, leggermente aspro
9. Odour/ Odore: fruity/ fruttato
10. Appearance/ Apparenza: pale red/ rosso chiaro
11. Consistency/ Consistenza: not even/ non uniforme

Storage conditions/ Condizioni di conservazione

Dark, cool and dry

The product should be stored at room temperature below 20° C and shall not be exposed to direct sunlight/

Buio, fresco e asciutto

Il prodotto deve essere conservato a una temperatura inferiore a 20° C e non deve essere esposto alla luce solare diretta



Shelf life / Durata: 36 months in the case of correct storage on production date/ 36 mesi in caso di corretta conservazione

Microbiological values/ Valori microbiologici

Based on the recommendation of the European Herbal Infusion Association
Basati sulle raccomandazioni dell'Associazione Europea per Prodotti da Infusione

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Total microbial count/ Totale conteggio microbico | $10^{7/ml}$ or $> 100/cm^2$ |
| 2. Mould fungus/ Muffe, funghi | $10^{5/ml}$ or $= 45/cm^2$ |
| 3. Yeasts/ Lieviti | $10^{5/ml}$ or $= 45/cm^2$ |
| 4. Escherichia Coli | $10^{3/ml}$ or $= 1/cm^2$ |

Allergens/ Allergeni

ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULATION EC NO. 2003-89/

ALLERGENI IN ACCORDO CON L'ATTUALE REGOLAMENTAZIONE EC. N. 2003-89

Allergens/ Allergeni	Presence/ Presenza	In our production / Nel ns stabilimento	Cross Contamination / Contaminazione ¹
Celery and products thereof Sedano e prodotti affini	O	X	O
Cereals containing gluten, products thereof Cereali contenente glutine e affini	O	X	O
Crustaceans and products thereof Crostecci e affini	O	O	O
Eggs and products thereof Uova e affini	O	O	O
Fish and products thereof Pesce e affini	O	O	O
Milk and dairy products (incl.lactose) Latte, latticini (incl. lattosio)	O	O	O
Mustard and products thereof Senape e affini	O	X	O



Article No./Articolo

023002

Nuts and nut products Noci e affini	O	X	O
Peanuts and products thereof Arachidi e affini	O	X	O
Sesame seeds and products thereof Semi di sesamo e affini	O	X	O
Soybeans and products thereof Soya e affini	O	O	O
Solphur dioxide and sulphites >10mg/kg Diossido di zolfo e solfiti >10mg/kg	O	O	O
Molluscs and products thereof Molluschi e affini	O	O	O
Others (according to ALBA-list) Altri (in accordo con elenco ALBA)	O	O	O

X = presence / presente - O = no presence / non presente

GMO/OGM

Free, this product does not contain genetically modified organism
 Assenti, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

1 In the HACCP Manual the company has considered the danger of contamination by allergens and has described



Ferri dal 1905

PRODOTTI VEGETALI ESSICCATI

procedures to avoid it and keep it under control. / Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

