

**Product specifications/ Scheda tecnica prodotto**

**Article No./ Articolo 023004**

**Designation/ Referenza: Pesca e Mela (Peach and Apple)**  
**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, wild rose, orange peel, apple pieces, marigold, peach cubes, natural flavouring

Ingredienti: karkadè, rosa canina, scorza d'arancia, mela, calendula, pesca cubetti, aromi naturali

---

**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/ fruttato, dolce
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/ fruttato, dolce
  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 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

---



**Article No./ Articolo      023004**

**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 <sup>7/ml</sup> or > 100/cm <sup>2</sup> |
| 2. Mould fungus/ Muffe, funghi                       | 10 <sup>5/ml</sup> or = 45/cm <sup>2</sup>  |
| 3. Yeasts/ Lieviti                                   | 10 <sup>5/ml</sup> or = 45/cm <sup>2</sup>  |
| 4. Escherichia Coli                                  | 10 <sup>3/ml</sup> or = 1/cm <sup>2</sup>   |

**Allergens/ Allergeni**

**ALLERGENS ACCORDING TO THE REGULAION 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 <sup>1</sup>
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 Crostaicei 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**

**023004**

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 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.

