

**Product specifications/ Scheda tecnica prodotto**

**Article No./ Articolo      NUMBER.6**

**Designation/ Referenza: NUMBERTEA FRUIT INFUSION BERRIES/ INFUSO ALLA FRUTTA BERRIES**

**Classification/ Categoria: Fruit Infusion/ Infuso alla frutta**

**Origin/Origine: Ue**

---

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

**Ingredients:** Hibiscus, apple pomace, apple, sweet blackberry leaves, acid: citric acid, flavouring (strawberry flavouring, concentrated strawberry juice)\*, blackberry flavouring, flavouring (black currant flavouring, concentrated black currant juice)\*, strawberry pomace, rosehip, blackcurrant pomace, cream flavouring, strawberry flavouring, yogurt flavouring

**Ingredienti:** Ibisco, vinacce di mela, mela, foglie di mora dolce, Acido: Acido citrico, Aromatizzante (aroma di fragola, succo concentrato di fragola)\*, aroma di mora, aroma (aroma di ribes nero, succo concentrato di ribes nero)\*, vinacce di fragola, rosa canina, vinacce di ribes nero, Aroma di crema, aroma di fragola, aroma di yogurt

**\* contains concentrated blackcurrant juice 0.05%.**

corresponding to 0.25% blackcurrant juice

**\* contains 0.03% strawberry juice concentrate.**

corresponding to 0.27% strawberry juice

The partial amounts of single components in the list of ingredients can slightly differ due to crop conditions.

The flavouring status mentioned in the list of ingredients corresponds to Regulation (EC) No 1334/2008.

**\* contiene succo concentrato di ribes nero 0,05%.**

corrisponde allo 0,25% di succo di ribes nero

**\* contiene succo di fragola concentrato 0,03%.**

corrisponde allo 0,27% di succo di fragola

Le quantità parziali dei singoli componenti nell'elenco degli ingredienti possono subire leggere differenze a causa delle condizioni di coltivazione.

Lo stato dell'aroma menzionato nell'elenco degli ingredienti corrisponde al regolamento (CE) n. 1334/2008.



**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:** 24 months in the case of correct storage on production date/ 24 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>

## Article No./ Articolo NUMBER.6

### 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 <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 Crostacei 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
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.

