



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

01

Infuso Notte Serena

Passiflora e valeriana composita

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:

Camomilla capolini, valeriana radice 13%, menta piperita foglie, arancio fiori petali, melissa cedrata foglie, passiflora sommità 7%, sambuco fiori, rosmarino foglie, biancospino sommità fiorite, lavanda fiori, anice volgare semi, papavero fiori.

Umidità

< 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore

Valeriana intenso, erbe

Colorazione Infuso

Giallo chiaro

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale

< 10⁸ ufc/g

Lieviti e muffe

< 10⁶ ufc /g

E.Coli

< 10⁴ ufc /g

Aflatossine totali

< 10 ppb

Aflatossina B1

< 5 ppb

Salmonella

Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si meschia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

02

Infuso Linea Snella

Finocchio composto

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:

Finocchio dolci semi 40%, anice volgare semi, ananas gambi fette 20%, melissa cedrata foglie.

Umidità < 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore Erbe

Colorazione Infuso Giallo chiaro

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale < 10⁸ ufc/g

Lieviti e muffe < 10⁶ ufc /g

E.Coli < 10⁴ ufc /g

Aflatossine totali < 10 ppb

Aflatossina B1 < 5 ppb

Salmonella Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si meschia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

03

Infuso Dopo Pasto

Infuso Dopo Pasto

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:

Finocchio semi, anice volgare semi 20%, carvi semi, camomilla capolini 20%, coriandolo semi, liquirizia radice naturale.

Umidità < 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore Erbe

Colorazione infuso Giallo chiaro

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microrganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale < 10⁸ ufc/g

Lieviti e muffe < 10⁶ ufc /g

E.Coli < 10⁴ ufc /g

Aflatossine totali < 10 ppb

Aflatossina B1 < 5 ppb

Salmonella Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si mischia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

04

Infuso Intestino Pigro

Senna composta

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:

Gramigna radice bianca, senna foglie tinnevelly 22.5%, frangula corteccia, uva ursina foglie, coriandolo semi, menta piperita foglie, carvi semi, equiseto erba, finocchio dolce semi, melissa cedrata foglie, rosmarino foglie.

Umidità < 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore Erbe

Colorazione Infuso Giallo chiaro

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale < 10⁸ ufc/g

Lieviti e muffe < 10⁶ ufc /g

E.Coli < 10⁴ ufc /g

Aflatossine totali < 10 ppb

Aflatossina B1 < 5 ppb

Salmonella Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si meschia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.

**Articolo n°****05****Denominazione prodotto**

Infuso Diuremix

Nome legale

Ortica/Uva ursina composita

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:***Parietaria sommità, Betulla foglie, Uva ursina foglie 15%, Ortica foglie 15%, Orthosiphon foglie, Erica fiori.*****Umidità**

< 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore

Erbe

Colorazione infuso

Giallo chiaro

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microrganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale< 10⁸ ufc/g**Lieviti e muffe**< 10⁶ ufc /g**E.Coli**< 10⁴ ufc /g**Aflatossine totali**

< 10 ppb

Aflatossina B1

< 5 ppb

Salmonella

Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si meschia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

06

Infuso Buon Respiro

Malva/Altea composita

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:

Altea foglie e radice 63%, liquirizia radice 24%, malva fiori 4%, timo serpillio, anice stellato frutti, papavero fiori.

Umidità

< 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore

Erbe

Colorazione infuso

Giallo chiaro

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale

< 10⁸ ufc/g

Lieviti e muffe

< 10⁶ ufc /g

E.Coli

< 10⁴ ufc /g

Aflatossine totali

< 10 ppb

Aflatossina B1

< 5 ppb

Salmonella

Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si mischia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchiati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

07

Denominazione prodotto

Infuso Tónico

Nome legale

Miscela di spezie e pezzi di frutta

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente **Ingredienti in %**

Pezzi di papaya (papaya, zucchero, acidificante: acido citrico)	20
Pezzi di zenzero (zenzero, zucchero)	20
Zenzero	20
Citronella	20
Foglie di mora dolce	10
Succo di pezzi d'arancia	7
Fiori di Elicriso italico	1.5
Fiori di Tasso barbasso	1.5

Dimensioni di taglio [mm]	1-15
Perdita all'essiccamento %	< 15
Odore e sapore	Speziato
Colorazione Infuso	Marron che tende al verde

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Microbiologia EHIA Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica	Max 1x10 ⁷ CFU/g
Lieviti	Max 1x10 ⁵ CFU/g
Muffe	Max 1x10 ⁵ CFU/g
E.Coli	Max 1x10 ³ CFU/g
Salmonella	Assente in 125 g

Notizie importanti

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Valori nutrizionali 1g/100ml acqua

Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 16.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 4.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.9 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.9 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchiati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

08

Infuso Depurmix

Salsapariglia composta

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:

Salsapariglia radice 10%, Ortica radice, Gramigna radice, Frangula corteccia, Angelica radice, Bardana radice, Betulla foglie, Borsa pastore erba, Equiseto erba, Finocchio semi, Iperico sommità, Liquirizia radice, Ononide radice, Dulcamara stipiti, Senna foglie, Uva ursina foglie.

Umidità

< 12 (limite F.U. XI ed.)

Odore e sapore

Valeriana intenso, erbe

Colorazione Infuso

Giallo chiaro

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale

< 10⁸ ufc/g

Lieviti e muffe

< 10⁶ ufc /g

E.Coli

< 10⁴ ufc /g

Aflatossine totali

< 10 ppb

Aflatossina B1

< 5 ppb

Salmonella

Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti L'infuso si prepara facendo bollire la quantità d'acqua necessaria, quindi si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di erbe prescelta, si meschia con delicatezza, si copre, si lascia in infusione alcuni minuti (mediamente cinque) ed infine si filtra. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

11

Infuso Cocktail Alpino

Miscela aromatizzata di pezzi di frutta al gusto di frutti rossi

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente Ingredienti in %

Fiori di ibisco	38.8
Uva	27.7
Sambuco	25.9
Aroma	3.4
Ribes nero	2.8
Mirtilli	1.4

Dimensioni di taglio [mm]	2-20
Perdita all'essiccamento %	< 15
Odore e sapore	Fruttato
Colorazione Infuso	Rosso scuro

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Caratteristiche microbiologiche Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica	Max 1×10^7 CFU/g
Lieviti	Max 1×10^5 CFU/g
Muffe	Max 1×10^5 CFU/g
E.Coli	Max 1×10^3 CFU/g
Salmonella	Assente in 125 g

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione

Notizie importanti

per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

**Valori nutrizionali
1g/100ml acqua**
Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 4.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 1.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.1 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.1 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchi Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

12

Denominazione prodotto

Infuso Dolomiti

Nome legale

Miscela aromatizzata di pezzi di frutta con gusto di fragola e kiwi

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente

Ingredienti in %

Pezzi di mela

35.1

Scorze di rosa canina

31.2

Fiori di ibisco

28.4

Aroma

4.2

Pezzi di kiwi

0.9

Pezzi di fragola

0.2

Dimensioni di taglio [mm]

2-15

Perdita all'essiccamento %

< 15

Odore e sapore

Fruttato, fragola, kiwi

Colorazione Infuso

Rosso

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione

Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica

Max 1×10^7 CFU/g

Lieviti

Max 1×10^5 CFU/g

Muffe

Max 1×10^5 CFU/g

E.Coli

Max 1×10^3 CFU/g

Salmonella

Assente in 125 g

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione

Notizie importanti

per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

**Valori nutrizionali
1g/100ml acqua**
Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 4.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 1.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.1 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.1 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchiati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.

**Articolo n°****13****Denominazione prodotto**

Infuso Sorso d'Amore

Nome legale

Miscela aromatizzata di pezzi di frutta con gusto di mela e limone

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente **Ingredienti in %**

Pezzi di mela	51.6
Scorze di rosa canina	24.6
Fiori di ibisco	16.7
Bucce di limone	5.9
Pezzi di vaniglia	1.0
Aroma	0.2

Dimensioni di taglio [mm]

3-8

Perdita all'essiccamento %

< 15

Odore e sapore

Fruttato, mela, limone

Colorazione Infuso

Rosso

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione

Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobicaMax 1×10^7 CFU/g**Lieviti**Max 1×10^5 CFU/g**Muffe**Max 1×10^5 CFU/g**E.Coli**Max 1×10^3 CFU/g**Salmonella**

Assente in 125 g

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione

Notizie importanti

per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

**Valori nutrizionali
1g/100ml acqua**
Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 4.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 1.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.1 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.1 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchiati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

14

Denominazione prodotto

Infuso Le Dolci Vallate

Nome legale

Miscela aromatizzata di pezzi di frutta con gusto fruttato di ciliegia

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente

	Ingredienti in %
Pezzi di mela	47.9
Fiori di ibisco	19.5
Scorze di rosa canina	15.6
Ciliegie	9.8
Cuori di zucchero con marzapane (zucchero, mandorle, zucchero invertito, sciroppo di glucosio, succo di limone concentrato, aromi)	2.9
Aroma	2.3
Radici di liquirizia	2

Dimensioni di taglio [mm]

1-15

Perdita all'essiccamento %

< 15

Odore e sapore

Fruttato, mandorle-noci, ciliegie, marzapane

Colorazione Infuso

Rosso

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione

Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica

Max 1×10^7 CFU/g

Lieviti

Max 1×10^5 CFU/g

Muffe

Max 1×10^5 CFU/g

E.Coli

Max 1×10^3 CFU/g

Salmonella

Assente in 125 g

Notizie importanti

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	✓			✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Valori nutrizionali 1g/100ml acqua

Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 4.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 1.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.1 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.1 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

15

Denominazione prodotto

Infuso Melody

Nome legale

Miscela aromatizzata di pezzi di frutta con gusto di mela e ananas

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente

Ingredienti in %

Pezzi di mela	58.3
Pezzi di papaya (papaya, zucchero, acidificante: acido citrico)	14.1
Pezzi di ananas (ananas, zucchero, acidificante: acido citrico)	14.1
Pezzi di carote	4.7
Aroma	3.6
Pezzi di pesca (pesca, zucchero)	2.8
Acido ascorbico (acidificante)	2.4

Dimensioni di taglio [mm]

1-15

Perdita all'essiccamento %

< 15

Odore e sapore

Fruttato

Colorazione Infuso

Giallo chiaro

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione

Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica

Max 1×10^7 CFU/g

Lieviti

Max 1×10^5 CFU/g

Muffe

Max 1×10^5 CFU/g

E.Coli

Max 1×10^3 CFU/g

Salmonella

Assente in 125 g

Notizie importanti

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Valori nutrizionali 1g/100ml acqua

Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 16.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 4.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.9 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.9 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchiati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

16

Denominazione prodotto

Infuso Orange

Nome legale

Miscela aromatizzata di pezzi di frutta con gusto di arancia e cannella

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente

Ingredienti in %

Pezzi di carota	23.2
Fette di agrumi	16.4
Uva	15.4
Scorze di rosa canina	13.5
Cannella	12.5
Fiori di ibisco	9.7
Fette di mela	3.9
Aroma	3.5
Scaglie di cocco	1.9

Dimensioni di taglio [mm]

3-12

Perdita all'essiccamento %

< 15

Odore e sapore

Agrumi, cannella

Colorazione Infuso

Rosso chiaro

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microrganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione

Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Caratteristiche microbiologiche

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica

Max 1×10^7 CFU/g

Lieviti

Max 1×10^5 CFU/g

Muffe

Max 1×10^5 CFU/g

E.Coli

Max 1×10^3 CFU/g

Salmonella

Assente in 125 g

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione

Notizie importanti

per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Valori nutrizionali
1g/100ml acqua
Valori nutrizionali (calcolati)

Valore energetico	< 4.0 kJ/100 ml
Valore energetico	< 1.0 kcal/100 ml
Grassi	< 0.1 g/100 ml
dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
Carboidrati	< 0.1 g/100 ml
dei quali zuccheri	< 0.1 g/100 ml
Proteine	< 0.1 g/100 ml
Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchiati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.

**Articolo n°****17****Denominazione prodotto**

Infuso Maso Incantato

Nome legale

Miscela di frutta aromatizzata fragola e lampone

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente

Pezzi di mela, fiori di ibisco, bucce di rosa canina, anice stellato, pezzetti di zenzero, pepe rosa, aromi, lamponi interi liofilizzati, fette di fragola liofilizzate, pezzi di lampone liofilizzati, chiodi di garofano.

Odore e sapore

Fruttato, fragola, lampone, zenzero

Colorazione Infuso

Rosso

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microrganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

“il prodotto incontra sia la

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Coloranti azoici

Il prodotto non contiene coloranti azoici.

Notizie importanti

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓	✓	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓	✓	
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓	✓	
Sedano e prodotti derivati		✓	✓	
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

18

Infuso Gioia di Pesca

Miscela di frutta aromatizzata alla pesca

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente:

Pezzi di mela, fiori di ibisco, buccia di rosa canina, pezzi di pesca, aroma, fiori di girasole.

Odore e sapore Fruttato, pesca
Colorazione Infuso Rosso aranciato

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità "il prodotto incontra sia la
Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Coloranti azoici Il prodotto non contiene coloranti azoici.

Notizie importanti Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓	✓	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓	✓	
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓	✓	

Sedano e prodotti derivati		✓	✓	
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature. Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

Denominazione prodotto

Nome legale

22

Infuso Strudel

Miscela aromatizzata di Rooibos tea e pezzi di frutta con gusto di mela e mandorla

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente

Ingredienti in %

Rooibos	51.6
Pezzi di mela	26.6
Uva	7.6
Pezzi di mandorla	5
Noccioli di pistacchio	4.8
Aroma	4.4

Dimensioni di taglio [mm] 1-10

Perdita all'essiccamento % < 15

Odore e sapore Fruttato, mandorla, noci, mela

Colorazione Infuso Rosso marrone

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore

chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Fumigazione

Il prodotto non è stato trattato con ossido di etilene. Con riferimento alla fumigazione i prodotti sono conformi a ECC 396/2005.

Microbiologia EHIA

Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Conta piastrinica aerobica

Max 1×10^7 CFU/g

Lieviti

Max 1×10^5 CFU/g

Muffe

Max 1×10^5 CFU/g

E.Coli

Max 1×10^3 CFU/g

Salmonella

Assente in 125 g

Notizie importanti

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	✓			✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Valori nutrizionali 1g/100ml acqua	Valori nutrizionali (calcolati)	
	Valore energetico	< 4.0 kJ/100 ml
	Valore energetico	< 1.0 kcal/100 ml
	Grassi	< 0.1 g/100 ml
	dei quali acidi grassi saturi	< 0.1 g/100 ml
	Carboidrati	< 0.1 g/100 ml
	dei quali zuccheri	< 0.1 g/100 ml
	Proteine	< 0.1 g/100 ml
	Sale	< 0.01 g/100 ml

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marchi Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

23

Denominazione prodotto

Infuso Liquirice

Nome legale

Miscela di frutta aromatizzata liquirizia

Lista ingredienti - composizione in ordine decrescente:

Pezzi di mela, fiocchi di carota, pezzi di rapa rossa (barbabietola rossa), fiori di ibisco, aroma, radici di liquirizia, fiori di calendula.

Odore e sapore

Liquirizia

Colorazione Infuso

Rosso arancio

Durata di conservazione

Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

“il prodotto incontra sia la

Dichiarazione di conformità

Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di

antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari , al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM

In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da prodotti di organismi geneticamente modificati.

Irradiazione

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Radioattività

Il prodotto è conforme al regolamento di esecuzione (UE) N. 322/2014 nella versione corrente al momento della spedizione.

Coloranti azoici

Il prodotto non contiene coloranti azoici.

Notizie importanti

Le miscele di frutta, erbe e spezie devono essere portate in infusione per almeno 5 minuti aggiungendo acqua bollente. Questo è l'unico modo con il quale puoi avere un prodotto sicuro!

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓	✓	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓	✓	
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓	✓	
Sedano e prodotti derivati		✓	✓	
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo

Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non

subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.



Articolo n°

24

Denominazione prodotto
Nome legale

Miscela per Vin Brulè
Composto per vin brulè

Lista ingredienti – composizione in ordine decrescente:
Limone bucce, cannella stecche, garofano chiodi.

Umidità < 12 (limite F.U. XI ed.)
Odore e sapore Cannella, garofano

Durata di conservazione Conservato ad un'umidità < 65% e ad una temperatura < 22°C, in contenitore chiuso, protetto dalla luce, in clima secco e libero da microorganismi, la durata di conservazione è almeno di 24 mesi. Durante il periodo di magazzinaggio è possibile che si verifichino fluttuazioni nel peso correlate alle proprietà del materiale grezzo.

Dichiarazione di conformità Il prodotto è conforme alla normativa UE sugli alimenti in vigore al momento della spedizione. In particolare con riferimento al regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari, al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, al Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli alimenti ed ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e con riferimento alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto finito destinato al consumo (essiccato).

Dichiarazione OGM In linea con il regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è composto da

prodotti di organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche microbiologiche Ci si attiene alle specifiche microbiologiche raccomandate da EHIA per il prodotto destinato al consumo (essiccato).

Carica mesofila totale	< 10 ⁸ ufc/g
Lieviti e muffe	< 10 ⁶ ufc /g
E.Coli	< 10 ⁴ ufc /g
Aflatossine totali	< 10 ppb
Aflatossina B1	< 5 ppb
Salmonella	Assente in 25 g

Contaminanti	(limite F.U. XI ed.)
Pb	< 3 ppm
Cb	< 0.5 ppm
Hg	< 0.3 ppm
Pesticidi	Entro i limiti previsti da D.M. 27/08/2004 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati

Notizie importanti PREPARAZIONE: Un litro di vino in un pentolino, riscaldare a fuoco basso, aggiungere poco alla volta 120/150 gr di zucchero oppure 10/12 cucchiaini di miele (mescolando) Aggiungere un cucchiaino della miscela qui proposta. Portare a bollore e lasciare andare per 3-5 minuti; non appena i vapori d'alcool cominciano a salire, prendere un fiammifero e fiammeggiare. Quando le fiamme di sopra vengono meno, aspettare 3-5 minuti e poi togliere il recipiente dal fuoco; attendere che finisca di fiammeggiare, filtrare e bere ben calda.

Allergeni	Presenti		Contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓
Crostacei e prodotti derivati		✓		✓
Uova e prodotti derivati		✓		✓
Pesce e prodotti derivati		✓		✓
Arachidi e prodotti derivati		✓		✓
Soia e prodotti derivati		✓		✓
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		✓		✓
Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati		✓		✓
Sedano e prodotti derivati		✓		✓
Senape e prodotti derivati		✓		✓
Semi di sesamo e prodotti derivati		✓		✓
Diossido di zolfo e solfiti alla concentrazione maggiore di 10 mg/Kg espressa come SO ₂		✓		✓
Lupini e prodotti derivati		✓		✓
Molluschi e prodotti derivati		✓		✓

Consumo Dichiariamo con questo che tutti i prodotti marcati Trentino Erbe sono disponibili per il consumo, nella corretta modalità d'uso indicata. Precisiamo che, nonostante siano stati condotti scrupolosi controlli di qualità e di lavorazione, non possiamo

escludere che si possa verificare un minimo inquinamento da corpi estranei naturali ed inoltre indichiamo che le merci imballate dal paese d'origine non subiscono ulteriori controlli di pulizia in azienda.

Confezionamento

I componenti del confezionamento sono conformi al regolamento della normativa UE in vigore al momento della spedizione, con riferimento al regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al regolamento (CE) N. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e al regolamento (UE) N. 10/2011 su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Quando questo prodotto viene commercializzato in differenti aree legislative devono essere rispettati i regolamenti locali consueti e i regolamenti del compratore e rivenditore. Specialmente devono essere osservati i regolamenti relativi a salute e alimenti con particolare riguardo a marchi e etichettature.

Questo documento è stato prodotto in modo elettronico e non richiede un firma.