

Meßmer Classic Moments BIO Beeren Bio Früchtetee 18er à 2,5 g (Artikelnummer 106686)

1. Rechtlicher Status

Zusammensetzung und Kennzeichnung des Produktes entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung), der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, den nationalen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 als auch den Leitsätzen für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, sowie den dazu erlassenen Rechts- und Ausführungsvorschriften in der jeweils gültigen Fassung zum Zeitpunkt der Auslieferung.

2. Produktbeschreibung

18 kuvertierte Aufgussbeutel mit einem Füllgewicht von je 2,5 g Früchtetee in einer Faltschachtel. Die bedruckte Verpackung trägt die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente und wird im Verlauf des Abpackprozesses mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Loskennzeichnungsnummer versehen. Das Erzeugnis wird in Deutschland hergestellt. Gesamtgewicht: 45 g

3. Zusammensetzung

3.1 Zutaten: Bio Hagebutten*, Bio Hibiskus*, Bio Äpfel*, Bio süße Brombeerblätter, Bio Orangenschalen*, Bio Aroniabeeren, Bio Holunderbeeren, Bio Brombeeren, Bio Erdbeeren, Bio Himbeeren, Bio Sanddornbeeren.

4. Aufguss:

Aufgusszubereitung: **Wichtiger Hinweis:**
Pro Tasse einen Aufgussbeutel immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5-8 Minuten ziehen lassen. Nur so erhältst du ein sicheres Lebensmittel.

5. Brenn- und Nährwerte

Portionsangabe: 1 Portion eines Teeaufgusses beträgt 200 ml

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml	pro Portion (200ml)
Brennwert (kJ/kcal)	10 / 2	20 / 5
Fett (g)	0	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0
Kohlenhydrate (g)	0,6	1,2
davon Zucker (g)	0,2	0,4
Eiweiß (g)	0	0
Salz (g)	0	0

6. Lagerung

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

7. Mindesthaltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten.

erstellt von :	B. Wienecke	am :	08.07.2024
geprüft von :	S. Jeske	am :	08.07.2024
freigegeben von :	S. Jeske	am :	08.07.2024

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und trägt deshalb keine Unterschrift.