

Meßmer Finest Moments Bio Jade Green Tea RA

Bio Grüner Tee

15er à 2 g

(Artikelnummer 106943)

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 (EG) Nr. 834/2007 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

15 kuvertierte Aufgussbeutel mit einem Füllgewicht von je 2 g Grüntee 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.

3. Zusammensetzung

3.1 Zutaten: Bio Grüner Tee.
Rainforest Alliance Certified

Codenummer der Kontrollbehörde: DE-ÖKO-001

Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe: EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

3.2 Eignung:

	Ja	Nein
Glutenfrei*1:	X	
Laktosefrei*2:	X	
Geeignet für vegetarische Ernährung	X	
Geeignet für vegane Ernährung:	x	

*1 ≤ 20 mg / kg Lebensmittel

*2 ≤ 10 mg / 100 g bzw. ml verzehrfertiges Lebensmittel

3.3 Allergene entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung

Angaben gemäß der VO (EG) Nr. 1169/2011 und deren Änderungs-VO.

Allergen	Im Produkt vorhanden (Ja/Nein)	Verwendung im Betrieb (Ja/Nein)	Kreuzkontamination möglich (Ja/Nein)
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und Sojaerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	Nein	Ja	Nein
Nüsse und Nusserzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO ₂	Nein	Nein	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	Nein	Nein

Die OTG verfügt über ein Allergen-Minimierungsprogramm.

3.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das Produkt ist kein GVO, besteht nicht aus GVO und enthält keine GVO. Es entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 sowie (EG) Nr. 1830/2003 und den hierzu erlassenen Änderungsverordnungen.

4. Chemisch- physikalische Spezifikation

Wassergehalt: max. 8 g/100 g
HCl- unlösliche Asche: max. 1 g/100 g Trockenmasse

Pflanzenschutzmittel-
rückstände: Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 834/2007 (Öko-
Verordnung), der VO (EG) Nr. 396/2005 (Pestizidrückstände-
Höchstgehalts-Verordnung) inklusive ihrer Anhänge und
Aktualisierungen und, sofern hier nicht geregelt, der deutschen
Rückstandshöchstmengen-Verordnung in der gültigen Version zum
Zeitpunkt des Inverkehrbringens und den Orientierungswerten für
Pestizide des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN)
Herstellung und Handel e.V.

Kupfer: max. 40 mg/kg
Quecksilber: max. 0,02 mg/kg

Darüber hinaus finden folgende Grenzwerte Anwendung:

Blei max. 5 mg/kg
Cadmium max. 1 mg/kg
Thallium: max. 5 mg/kg

5. Mikrobiologische Spezifikation

Die Grenzwerte entsprechen den Richtwerten der „Tea and Herbal Infusions Europe (THIE)“ für
Tee:

Gesamtkeimzahl: max. 10^7 KBE/g
Schimmel: max. 10^5 KBE/g
Hefen: max. 10^4 KBE/g
E. coli: max. 10^2 KBE/g
Salmonellen: abwesend in 125 g

6. Kontaminanten

Das Produkt entspricht den für die Produktgruppe relevanten Höchstmengen der VO (EG) Nr.
1881/2006 (Kontaminanten-Verordnung).

7. Radioaktivität

Das Produkt entspricht der Verordnung (EWG) Nr. 737/90 und den hierzu erlassenen Änderungsverordnungen.

8. Bestrahlung

Das Produkt und seine Vorstufen wurden nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

9. Sensorische Spezifikation

9.1 Teemischung:

Aussehen: hell bis dunkelgrüner Tee
Geruch: artspezifisch Grüntee

9.2 Aufguss:

Aufgusszubereitung: Pro Tasse einen Aufgussbeutel zum Kochen bringen und kurz abkühlen lassen, danach den Tee aufbrühen. Die Ziehdauer sollte nicht länger als 3 Minuten betragen.

Geschmack: herb-frischer Grüntee- Charakter
Geruch: arttypisch Grüntee
Aussehen: grün-braune Färbung

10. Brenn- und Nährwerte

Portionsangabe: 1 Portion eines Teeaufgusses beträgt 200 ml

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 ml	pro Portion (200ml)
Brennwert (kJ/kcal)	3 / 1	7 / 2
Fett (g)	0	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0
Kohlenhydrate (g)	0,2	0,4
davon Zucker (g)	<0,1	<0,1
Eiweiß (g)	0	0
Salz (g)	0	0

11. Lagerung

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

12. Mindesthaltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 36 Monaten.

13. Änderungen

Version	Änderungsgrund	Änderungen
1	Neu	

erstellt von :	B. Wienecke	am :	27.10.2021
geprüft von :	O. Kunder	am :	28.10.2021
freigegeben von :	O. Kunder	am :	28.10.2021

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und trägt deshalb keine Unterschrift.

Meßmer Finest Moments Organic Jade Green Tea RA

Organic Green Tea

15 tea bags, 2 g each

(article number 106943)

1. Legal status

The composition and labelling of the product comply with the statutory provisions of the European Union, Regulation (EC) No 178/2002 (general principles and requirements of food law), Regulation (EC) No. 834/2007 on organic production and labeling of organic products, the German Feed and Food Code (LFGB), Regulation (EC) No 1935/2004 and the guidelines for tea, herbal infusions, their extracts and preparations, and the relevant legal and regulatory provisions in force at the time of delivery.

2. Product description

15 enveloped tea bags with a filling weight of 2 g each, green tea in a box. The packaging bears the legally required labelling elements. During the packaging process the box is marked with a best-before date and a lot number. The product is manufactured in Germany.

3. Composition

3.1 Ingredients: Organic Green Tea.
Rainforest Alliance Certified

Control authority: DE-ÖKO-001

Origin of the agricultural raw materials: EU/non-EU Agriculture

3.2 Suitability:

	Yes	No
Gluten-free* ¹ :	X	
Lactose-free* ² :	X	
Suitable for vegetarian diet:	X	
Suitable for vegan diet:	X	

*¹ ≤ 20 mg / kg in food

*² ≤ 10 mg / 100 g resp. ml for ready to eat food

3.3 Allergens according to the labelling of foodstuffs

Information according regulation (EC) No 1169/2011 in its current version.

Allergen	Present in product (yes/no)	Present in factory (yes/no)	Crosscontamination (yes/no)
Cereals containing gluten and products thereof	no	no	no
Crustaceans and products thereof	no	no	no
Eggs and products thereof	no	no	no
Fish and products thereof	no	no	no
Peanuts and products thereof	no	no	no
Soybeans and products thereof	no	no	no
Milk and products thereof (incl. lactose)	no	yes	no
Nuts and products thereof	no	no	no
Celery and products thereof	no	no	no
Mustard and products thereof	no	no	no
Sesame seeds and products thereof	no	no	no
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂	no	no	no
Lupin and products thereof	no	no	no
Molluscs and products thereof	no	no	no

OTG has established an allergen-minimisation-program.

3.4 Genetically modified organism (GMO)

The product is no GMO, does not exist from and does not contain GMO and is in accordance with the regulations (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 in its current version.

4. Chemical and physical specification

Loss on drying: max. 8 g/100 g
 Ash insoluble in hydrochloric acid: max. 1 g/100 g dried material

Pesticide residues: Organic products are only treated with authorised plant protection products according regulation (EC) No 834/2007 (so-called Organic Regulation). The product complies with the regulation 396/2005/EC including their attachments, and in case if not regulated, with the German regulation for pesticide residues in the current version and the orientation values for pesticides of The Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V.

Copper: max. 40 mg/kg
 Mercury: max. 0.02 mg/kg

In addition, the following values apply:

Lead:	max. 5 mg/kg
Cadmium:	max. 1 mg/kg
Thallium:	max. 5 mg/kg

5. Microbiological specification

The limits comply with the guideline values of the "Tea and Herbal Infusions Europe (THIE)" for tea:

Total germ count:	max. 10 ⁷ CFU/g
Mould:	max. 10 ⁵ CFU/g
Yeasts:	max. 10 ⁴ CFU/g
E. coli:	max. 10 ² CFU/g
Salmonellae:	absent in 125 g

6. Contaminants

The product shall comply with the relevant limits of Regulation (EC) No 1881/2006 (contaminants regulation).

7. Radioactivity

The product is in compliance with the regulation 737/90/EC in its current version.

8. Irradiation

The product and the components are not treated with electron beams, gamma rays, x-rays or ultraviolet rays.

9. Sensory specification

9.1 Tea blend:

Appearance:	light up to dark green tea
Smell:	characteristic green tea

9.2 Infusion:

Preparation: Use one bag. Bring fresh water to boil and allow it to cool for a short period before brewing the tea. The tea should not be allowed to brew for longer than 3 minutes.

Taste:	mild, aromatic green tea
Smell:	characteristic green tea
Appearance:	green- brown infusion

10. Nutritional information

Portion indication: One portion is 200 ml

Typical nutritional value	per 100 ml	per portion (200 ml)
Energy (kJ/kcal)	3 / 1	7 / 2
Fat (g)	0	0
of which saturates (g)	0	0
Carbohydrate (g)	0,2	0,4
of which sugars (g)	<0,1	<0,1
Protein (g)	0	0
Salt (g)	0	0

11. Storage

Store in a dry place and away from heat.

12. Best-before date

The product has a best-before date of 36 months.

13. Modification

Release	Reason for changes	Modification
1	New	

Drawn up by :	B. Wienecke	at :	27.10.2021
Checked by :	O. Kunder	at :	28.10.2021
Approved by :	O. Kunder	at :	28.10.2021

This document is electronically prepared, therefore it is not signed.