

Chogan Group s.r.l.
www.chogangroup.com
info@chogangroup.com

PRODUKTFOTO



PRODUKTNAME

ALOE VERA succo e polpa con tè verde

PRODUKTCODE

INTB011

ENTSORGUNGSHINWEISE & ZERTIFIZIERUNGEN



BESCHREIBUNG

Aloe Vera-Saft und Fruchtfleisch mit grünem Tee

ANWENDUNG

Vor Gebrauch schütteln. Es wird empfohlen, 50 ml in Wasser verdünnten Saft pro Tag einzunehmen, vorzugsweise vor den Mahlzeiten. Nach dem Öffnen das Produkt im Kühlschrank aufbewahren und es innerhalb von 30 Tagen verzehren.

WARNUNGEN

Die empfohlene Dosis nicht überschreiten. Außerhalb der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren aufbewahren und nicht Kindern unter 12 Jahren geben. Bei Schwangerschaft und Stillen ärztlichen Rat einholen. Nicht über längere Zeiträume anwenden, ohne ärztlichen Rat einzuholen. Nahrungsergänzungsmittel sind nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil zu betrachten.

INHALTSSTOFFE

85,8% Aloe Vera Gel Fruchtfleisch (Barbadensis Miller), 10% grüner Tee (Camellia sinensis L. Kuntze folium), Fruktose, grüner Tee-roma, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (0,1%); Natriumbenzoat (0,1%); Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (0,01%). Säureregulator: Zitronensäure.

TMC ab Verpackungsdatum

24 Monate

PAKETINHALT

1 Liter

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Das Verfallsdatum bezieht sich auf das korrekt in der ungeöffneten Verpackung aufbewahrte Produkt. Nach dem Öffnen das Produkt im Kühlschrank aufbewahren und es innerhalb von 30 Tagen verzehren.

DURCHSCHNITTLICHER INHALT

Inhaltsstoffe	pro maximale Tagesdosis 50 ml	% VNR*
Aloe Vera Barbadensis Miller-Saft	42,9 ml	-
Grüner Tee	5 ml	-

Empfohlene Tagesdosis: 50 ml

OGM FREIE ERKLÄRUNG

Chogan Group S.r.l. erklärt, dass laut der von den Lieferanten aller gekauften Rohstoffe ausgelieferten Unterlagen, das oben genannte Produkt den EG-Verordnungen N. 1829/2003 - 1830/2003 vom 22.09.2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel (Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung) entspricht. Alle Rohstoffe, die bei der Herstellung des oben genannten Produkts verwendet werden, enthalten daher keine gentechnisch modifizierten Substanzen und/oder stammen nicht von diesen ab.

ERKLÄRUNG DER VERPACKUNGSKONFORMITÄT

Chogan S.r.l. erklärt, dass, laut der von den Verpackungslieferanten ausgelieferten Unterlagen, die zur Herstellung des oben genannten Produktes verwendeten Materialien zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sind und den geltenden Vorschriften (VO (EU) 10/2011, D.M. (d.h. Ministerialerlass) vom 21.03.1973, D.P.R. (d.h. Erlass des Präsidenten der italienischen Republik) 777(82, VO (EG) 1935/04, Ver. 2023/06) für Lebensmittelverpackungen entsprechen.

ALLERGENDEKLARATION

Chogangroup S.r.l. erklärt, dass laut der von den Lieferanten aller gekauften Rohstoffe ausgelieferten Unterlagen, das oben genannte Produkt die in Anhang II der EU-Verordnung N. 1169/2011 erwähnten Inhaltsstoffe enthält/nicht enthält, die Allergien oder Intoleranzen hervorrufen können, wie es in der nachstehenden Tabelle aufgeführt ist. Außerdem erklärt Chogan Group S.r.l., dass das Phänomen der Kreuzkontamination durch Allergene nach den Innenverfahren behandelt wird.

ALLERGENE

ALLERGEN	VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN IM PRODUKT	ZUTAT, IN DER DAS ALLERGEN VORHANDEN IST	VORHANDENSEIN DES ALLERGENS IN DER PFLANZE ALS BESTANDTEIL ODER ALS ALLERGENER RÜCKSTAND DES BESTANDTEILS
1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. (* Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.	NEIN	NEIN	NEIN
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.	NEIN	NEIN	NEIN
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen. (* Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.	NEIN	NEIN	NEIN
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit.	NEIN	NEIN	NEIN
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	NEIN	NEIN	NEIN
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.	NEIN	NEIN	NEIN
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	NEIN	NEIN	NEIN