

FICHE TECHNIQUE N°13

SUPERFOOD LATTE ORIGINAL CHAÏ

PRODUIT

Catégorie	Superfood Latte
Numéro de recette	13
Nom	Original Chaï
Dénomination légale	Préparation en poudre pour boisson instantanée
Poids net	6g / 125g / 500g / 1kg
Âge de consommation	Adulte
Positionnement réglementaire	Directive 2006/125/CE, Règlement UE n°1169/2011 - INCO Réglementation BIO : Règlement 834/2007
Certification	Agriculture Biologique - Certifié ALPES CONTROLE FR-BIO-15

- ✓ Certification BIO
- ✓ Fabrication artisanale & française
- ✓ Sans sucres raffinés
- ✓ Préparation instantanée

ADRESSE

Marque	nümorning
Raison Sociale	nümorning
Adresse	105 avenue Jean Jaurès, bat. B1, 69600 OULLINS

PACKAGING & DLUO

Type	Matériaux	Format	DDM	Atmosphère
Stick 6g	MOPP 20, KRAFT 60, PE 20	6g	24 mois	Ambiante
Boîte cylindrique (fond + opercule métal)	Carton & aluminium	125g	24 mois	Ambiante
Sachet doypack PE	Sachet kraft & PE recyclable	500g	24 mois	Ambiante
Sachet doypack PE	Sachet kraft & PE recyclable	1kg	24 mois	Ambiante

Conditions de conservation	À conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et fermé hermétiquement
Mention DDM	À consommer de préférence avant le : JJ/MM/AA
Conservation avant ouverture	24 mois
Conservation après ouverture	6 mois

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Pour une tasse de Superfood Latte Original Chaï : chauffez 200mL de lait végétal avec 2 à 3 cuillères à café (6g) de préparation en mélangeant régulièrement.

INGRÉDIENTS

sucré de fleur de coco^{} 85%, épices* 15% (cannelle*, cardamome*, gingembre*, clou de girofle*, poivre noir*)**

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

° Ingrédient issu du Commerce Équitable

ALLERGÈNES

Type	Graines de sésame	Gluten	Noix	Arachides	Soja
Traces possibles	■	■	■	■	■

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Valeur
Flore totale	<10 000 000 ufc/g
Levures et moisissures	<500 000 ufc/g
Bacillus cereus	<10 000 ufc/g
Staphylocoques aureus	<1 000 ufc/g
Clostridium sulfito réducteur	<10 000 ufc/g
E. coli	<1 000 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25g

STATUT OGM / IONISATION / NANOMATÉRIAUX

OGM	Produit non OGM ; étiquetage non requis au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	Matières premières non-ionisées (certifié par fournisseurs)
Nanomatériaux	Garanti sans nanotechnologie selon règlement N°1169/2011/CE et décret français n°2012-232

VALEURS NUTRITIONNELLES

Composant	Unité	Pour 100g	Pour 6g
Énergie	kcal	365	22
Énergie	kJ	1523	91
Matières grasses	g	0,5	0,0

- dont acides gras saturés	g	0,2	0,0
Glucides	g	84	5,1
- dont sucres	g	76	4,6
Fibres alimentaires	g	1,9	0,1
Protéines	g	6,3	0,4
Sel	g	0,4	0,0

ORIGINES DES MATIÈRES PREMIÈRES

Ingrédient	Origine	Certifications
Sucre de fleur de coco	Indonésie	AB, Équitable
Cannelle en poudre	Indonésie, Vietnam	AB
Cardamome moulu	Guatemala, Tanzanie, Honduras	AB
Gingembre en poudre	Madagascar, Inde, Chine	AB
Clou de girofle en poudre	Sri Lanka, Madagascar, Tanzanie	AB
Poivre noir moulu	Madagascar, Sri Lanka, Brésil	AB

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité.

Date dernière mise à jour : 06/11/2025