

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

**PHOTO DU PRODUIT****NOM DU PRODUIT**

ALOE VERA succo e polpa con t   verde

**CODE**

INTB011

**INSTRUCTIONS D'ÉLIMINATION ET CERTIFICATIONS****DESCRIPTION**

Jus et Pulpe d'Aloe Vera avec infusion de Thé vert

## MODE D'EMPLOI

Agiter avant emploi. Il est recommandé de prendre 50 ml de jus par jour dilué dans l'eau, de préférence avant les repas. Après ouverture, conserver le produit au réfrigérateur et le consommer dans les 30 jours suivant.

## PRECAUTIONS

Ne pas dépasser la dose recommandée. Tenir hors de portée des enfants de moins de 3 ans et ne pas donner aux enfants de moins de 12 ans. Consulter le médecin en cas de grossesse et d'allaitement. Ne pas utiliser pendant de longues périodes sans consulter un médecin. Les compléments ne sont pas destinés à remplacer une alimentation variée et équilibrée et un mode de vie sain.

## INGRÉDIENTS

Aloe vera gel pulpe (Barbadensis Miller) 85,8% ; infusion de thé vert (Camelia sinensis (L.) kuntze folium ) 10%, fructose, arôme de thévert ; Conservateurs : sorbate de

## TMC à partir de la date d'emballage

24 mois

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 litre

## MÉTHODE DE CONSERVATION

Conserver dans un lieu sec et frais. La date d'expiration fait référence au produit correctement conservé, dans un emballage non ouvert. Après ouverture, conserver le produit au réfrigérateur et le consommer dans les 30 jours suivant

## CONTENU MOYEN

Ingrédients	par dose quotidienne maximale 50 ml	% VNR*
Jus d'Aloe Vera Barbadosis Miller	42,9 ml	-
Thé vert	5 ml	-

Dose journalière recommandée : 50 ml

## DÉCLARATION GRATUITE OGM

### DÉCLARATION SANS OGM :

Chogan Group S.r.l. déclare que, selon la documentation fournie par les fournisseurs de toutes les matières premières achetées, le produit susmentionné est conforme au règlement CE N. 1829/2003 - 1830/2003 du 22/09/2003 concernant les denrées alimentaires génétiquement modifiées (traçabilité et étiquetage). Toutes les matières premières utilisées dans la production du produit susmentionné ne contiennent donc pas et/ou ne dérivent pas de substances génétiquement modifiées.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'EMBALLAGE

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DES EMBALLAGES :

Chogan Group S.r.l. déclare que, selon la documentation fournie par les fournisseurs d'emballages, les matériaux utilisés pour la fabrication du produit susmentionné sont adaptés à l'emballage des produits alimentaires et conformes aux réglementations en vigueur (Reg. UE 10/2011, D.M. 21/03/73, D.P.R. 777/82, Reg. CE 1935/04, Reg. 2023/06) concernant les emballages alimentaires.

## DÉCLARATION D'ALLERGÈNE

### DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Chogan Group S.r.l. déclare que, sur la base de la documentation fournie par les fournisseurs de toutes les matières premières achetées, le produit susmentionné contient/ ne contient pas les substances susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances mentionnées à l'annexe II du règlement de l'UE n° 1169/2011, comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Chogan Group S.r.l. déclare également que le phénomène de contamination croisée par les allergènes est géré selon des procédures internes.

## ALLERGÈNES

ALLERGÈNE	PRÉSENCE D'ALLERGÈNE DANS LE PRODUIT	INGRÉDIENTE EN EL QUE ESTÁ PRESENTE EL ALÉRGENO.	PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS LA PLANTE COMME INGRÉDIENT OU COMME RÉSIDU ALLERGÉNIQUE DE L'INGRÉDIENT
1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des: a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (*); b) maltodextrines à base de blé (*); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. (* ) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.	NON	NON	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON	NON
3. Ceufs et produits à base d'œufs.	NON	NON	NON
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de: a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.	NON	NON	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON	NON
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (*); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja. (* ) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.	NON	NON	NON
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.	NON	NON	NON
8. Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de excelsa, pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	NON	NON	NON
9. Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON	NON
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	NON	NON	NON
13. Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques.	NON	NON	NON