

PHOTO DU PRODUIT



NOM DU PRODUIT

Jus d'Aloe Vera Biologique

CODE

OINT01

FORMAT

480 ml

INSTRUCTIONS D'ÉLIMINATION ET CERTIFICATIONS



OPÉRATEUR COMMERCIAL

Distributed by Chogan Group S.p.A. – Registered Office: via A. Olivetti, 24 - 00131 Rome (RM) Headquarters: via A. Riccheo, 7 - 76121 Barletta (BT) – ITALY www.chogangroupspa.com

DESCRIPTION

Complément alimentaire formulé avec 100% % de pur jus d'Aloe Vera Bio. Le produit est obtenu par pression de la partie la plus précieuse de plantes soigneusement sélectionnées, issues d'une filière entièrement biologique. Une filtration ultérieure permet d'obtenir un jus pur et agréable, idéal à boire tel quel ou dilué. Sans sucres, édulcorants ni conservateurs, il se distingue par son action émoulliente et apaisante sur le système digestif, ainsi que par sa fonction dépurative pour l'organisme.

La consommation quotidienne du jus d'Aloe Vera Biologique SuppleFit favorise également la régularité intestinale, grâce aux bienfaits naturels de la plante, qui apportent des vitamines, des minéraux de l'hydratation.

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MODE D'EMPLOI

Agiter avant utilisation. Il est conseillé de prendre 30 ml de jus, 2 à 3 fois par jour, une demi-heure avant les repas. Le produit peut être consommé pur ou dilué dans l'eau, un jus d'orange ou un autre jus de fruit.

Après ouverture, conserver le produit au réfrigérateur et le consommer dans un délai de 20 jours.

AVERTISSEMENTS

Tenir hors de la portée des enfants de moins de 3 ans. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. Le produit ne doit pas être considéré comme un substitut d'une alimentation variée, équilibrée et d'un mode de vie sain. Ne pas administrer aux enfants de moins de 12 ans. Consulter un médecin en cas de grossesse et d'allaitement. Ne pas utiliser pendant de longues périodes sans consulter un médecin.

INGRÉDIENTS

Complément alimentaire à base d'Aloe Vera issu de l'agriculture biologique. **INGRÉDIENTS** : Pur jus d'Aloe Vera biologique (Aloe barbadensis Miller – gel sans peau) (99,99 %) ; correcteur d'acidité : acide citrique.

DDM À PARTIR DE LA DATE DE CONDITIONNEMENT

24 MESI

CONTENU DE L'EMBALLAGE

480 ml

CONDITION DE CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver le produit au réfrigérateur et le consommer dans un délai de 20 jours.

EFFETS PHYSIOLOGIQUES

Action émolliente et apaisante sur le système digestif. Fonctions dépuratives pour le corps.

APPORTS DE RÉFÉRENCE (AR)

INGRÉDIENTS	PAR DOSE QUOTIDIENNE MAXIMALE	PAR DOSE	% VNR *
	89,9 ml		

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Chogan Group S.p.A. déclare que, selon la documentation fournie par les fournisseurs de toutes les matières premières achetées, le produit susmentionné contient/ne contient pas les substances qui peuvent 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.p.A. 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	INGRÉDIENT CONTENANT L'ALLERGÈNE	PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS L'ÉTABLISSEMENT EN TANT QU'INGRÉDIENT OU RÉSIDU D'UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE
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

ALLERGÈNE	PRÉSENCE D'ALLERGÈNE DANS LE PRODUIT	INGRÉDIENT CONTENANT L'ALLERGÈNE	PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS L'ÉTABLISSEMENT EN TANT QU'INGRÉDIENT OU RÉSIDU D'UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE
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