



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Dénomination latine : Latin Dénomination : Matricariae flos tot. Bio. Latijnse benaming :	
Dénomination commerciale CAMOMILLE VULG FLEUR BIO Handelsnaam ECHTE KAMILLEBLOEM BIO Sales name CHAMOMILE FLOWERS	

Description Omschrijving Description	Camomille vulgaire fleur bio Echte kamillebloem bio Chamomile flowers Esat European whole organic
Caractéristiques physico-chimiques Fysisch-chemische eigenschappen Physicochemical characteristics	Couleur : jaune avec des fleurons ligulés blancs Kleur : geel met witte lintbloemen Color : yellow with white ligulate florets Aspect : fleurs Uiterlijk : bloemen Aspect : folwers Saveur / goût : très aromatique, légèrement amère Smaak : zeer aromatisch, licht bitter Flavour/taste : strongly aromatic, slightly bitter Humidité relative : < 65% Relatieve vochtigheid : < 65% Relative humidity : < 65%
BIO Product :	Yes
Caractéristiques microbiologiques Microbiologische karakteristieken Microbiological characteristics	Possible sur demande et à la charge du client. Mogelijk op aanvraag en op kosten van de klant. Possible on request and at the expense of the customer.
Traitement subis Ondergaane behandeling Treatment given	Aucun Geen Any
Contre-indication Contra-indicatie Contraindication	Aucune Geen Any



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Conditionnement emballage Verpakkingen Conditioning packaging	<i>En conditionnement spécial à la demande nr 5000067</i> <i>In speciale verpakking op aanvraag nr 5000067</i> <i>In special conditioning on demand nb 5000067</i>
Composition : Samenstelling : Composition :	Ortie (piquante) feuille coupée bio Brandnetel blad gesneden bio Nettle leaves cut organic
Données d'étiquetage Etiket Labelling	CAMOMILLE VULGAIRE FLEUR BIO ECHTE KAMILLEBLOEM BIO MATRICARIAE FLOS TOT BIO Le numéro de lot se trouve sur l'étiquette Het lotnummer is aanwezig op het etiket The batch number is located on the label Date de durabilité minimale : 48 mois Datum van minimale houdbaarheid : 48 maanden Minimum durability date : 48 month



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

- **Liste des allergènes selon la réglementation européenne 116/20011 annexe II / Verordering (EU) nr 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie (allergenen) aan consumenten / ALLERGENS according to Regulation (Eu) No 1169/2011 Annex II**

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
<p>Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales</p> <p>Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen</p> <p>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</p>	No	Yes	Yes
<p>Crustacés et produits à base de crustacés</p> <p>Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</p> <p>Crustaceans and products thereof</p>	No	No	No
<p>Oeufs et produits à base d'œufs</p> <p>Eieren en producten op basis van eieren.</p> <p>Eggs and products thereof</p>	No	No	No
<p>Poissons et produits à base de poissons</p> <p>Vis en producten op basis van vis</p> <p>Fish and products thereof</p>	No	No	No
<p>Arachides et produits à base d'arachides</p> <p>Aardnoten en producten op basis van aardnoten</p> <p>Peanuts and products thereof</p>	No	No	No



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Soja et produits à base de soja Soja en producten op basis van soja, Soybeans and products thereof	No	No	No
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) Milk and products thereof (including lactose)	No	No	No
Fruits à coque et produits à base de ces fruits Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, en producten op basis van noten Nuts (i.e. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	No	Yes	Yes
Céleri et produits à base de céleri Selderij en producten op basis van selderij Celery and products thereof	No	Yes	Yes
Moutarde et produits à base de moutarde Mosterd en producten op basis van mosterd Mustard and products thereof	No	Yes	Yes
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Sesame seeds and products thereof	No	Yes	Yes



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Anhydre sulfureux et sulfites Zwavel dioxide en sulfieten Sulphur dioxide and sulphites	No	No	No
Lupin et produits à base de lupin Lupine en producten op basis van lupine Lupin and products thereof	No	No	No
Mollusques et produits à base de mollusque Weekdieren en producten op basis van weekdieren Molluscs and products thereof	No	No	No

- **Organismes génétiquement modifiés (OGM) / Genetisch gemodificeerde organismen (GMO) / Genetically modified organisms (GMO)**

Conformément aux règlements (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003, le produit n'est ni génétiquement modifié ni contient d'ingrédients génétiquement modifiés.
Il n'y a pas besoin de déclaration acc. aux règlements mentionnés ci-dessus.

Volgens de Verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003 is het product noch genetisch gemodificeerd, noch bevat het genetisch gemodificeerde ingrediënten. Er is geen aangifte acc. naar de bovengenoemde voorschriften.

According to Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003, the product neither is genetically modified, nor contains any genetically modified ingredients.
There is no need of declaration acc. to the above named regulations.



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

• **Utilisation attendue / Verwacht gebruik /Expected use :**

<p>Conditions de distribution / distributie vereisten / Terms of distribution</p> <p>Conditions de conservation / voorwaarden voor opslag / Conservation conditons (température/durée, temperatuur/duur, temperature/duration)</p>	<p><i>En emballage special à la demande n°5000067</i> <i>In speciale verpakking op aanvraag nr 5000067</i> <i>In special conditioning on demand n° 5000067</i></p> <p>Stocké à l'abri de la lumière Température maximum 25° C et humidité relative < 65% A consommer avant 3 ans Bewaren : buiten invloed van licht. Maximum temperatuur 25° C en relatieve vochtigheid < 65% Voor 3 jaren te consumeren Stored products must be protected from light. Maximum temperature 25° C and relative humidity < 65% Consume before 3 years</p>
<p>Utilisation attendue</p> <p>Verwacht gebruik</p>	<p>Voie externe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inflammations cutanées et des muqueuses, pathologie dermatologiques bactériennes, y compris gingivobuccales. • Inflammations et irritations des voies respiratoires (inhalations). • Pathologies des régions anales et génitales (bains et lavages). • En cosmétologie, la matricaire s'utilise pour blondir ou éclaircir les cheveux (shampooings) ou comme agent adoucissant (crèmes, lotions). <p>Voie interne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spasmes gastro-intestinaux et maladies inflammatoires du tractus gastro-intestinal. <p>Extern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ontsteking van de huid en slijmvliezen, bacteriële dermatologische pathologieën, inclusief gingiva bucaal. • Ontsteking en irritatie van de luchtwegen (inhalaties). • Pathologie van de anale en geslachtsdelen (baden en wasbeurten). • In cosmetica wordt de kamillebloem gebruikt om haar te blonderen of lichter te maken (shampoos) of als verzachtend middel (crèmes, lotions).



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

<p>Expected use</p>	<p>Intern:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastro-intestinale spasmen en ontstekingsziekten van het maagdarmkanaal. <p>External:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inflammation of the skin and mucous membranes, bacterial dermatological pathologies, including gingivobuccal. Inflammation and irritation of the respiratory tract (inhalations). Pathologies of the anal and genital areas (baths and washes). In cosmetology, the matricaire is used to blonden or lighten hair (shampoos) or as a softening agent (creams, lotions). <p>Internal:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastrointestinal spasms and inflammatory diseases of the gastrointestinal tract.
<p>Emplois fautifs potentiels Potentieel verkeerd gebruik Potentially wrong use</p>	<p>Bon à savoir : Aucune</p> <p>Goed om te weten : Geen</p> <p>Good to know : Any</p>