



Date d'impression : 05/05/23

Mise à jour : 05/05/23

Remarque :

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

12 rue René Cassin  
37390 NOTRE DAME

Tél : 02 47 85 55 00

Fax : 02 47 41 33 32

# FICHE TECHNIQUE

## Baie de genièvre, 500 g

*Juniper berry, 500 g*

Code article KEREX / **KEREX Code** VEPBAIGENIEV500  
Nom latin (si disponible) / **(Latin name)** Juniperus communis  
Code barre / **EAN Code** 3760063323856

Poids net / **net weight** 0,5 Kilogramme  
Poids brut / **gross weight** 0,52 Kilogramme

### Informations générales / *General information*

DDM conseillée / **"Best before date" recommended** 4 ans / 4 yearsNomenclature douanière / **Customs code** 0909610000

Conditions idéales de stockage A l'abri de la lumière, dans un endroit sec et à température ambiante  
/ **Conditions of storage** Keep in a dry place, away from the light and at room temperature

Ingrédients : baie de genièvre

juniper berry

Pour les produits biologiques / For organic products: \*ingrédient issu de l'agriculture biologique / \*\*ingredient from organic farming.

Allergènes et leurs dérivés (si présents) / **Allergens (if existing)** Absence

Traces éventuelles de: céleri, sésame, moutarde, fruits à coques.

Possible traces of: celery, sesame, mustard, nuts.

### Contaminants / *Contaminating*

Ionisation / **Irradiation** Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
**Not irradiated**  
accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99).

OGM / **GMO** Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM  
**Free from GMO**

Pesticides/ **Pesticides** Conforme à la directive 396/2005 /CE  
**In accordance with Reg 396/2005 /CE.**

Métaux Lourds / **Heavy Metals** Conforme au règlement 1881/2006 /CE  
**In accordance with Reg 1881/2006 /CE..**

Origine de la recette UE / NON UE

**Recipe's origin**

Origine de l'ingrédient primaire (si existant) UE / NON UE

**Primary ingredient's origin**

Origine code des douanes UE / NON UE

**Origin Customs code**

### Caractères microbiologiques / *Microbiological characteristics*

Flores aérobies mésophiles (30°C)/g	/ <b>Total plat count (APC)</b>	NF V05-051	dénombrement sans valeur limite	/enumeration without limite values
Levures	/ <b>Yeasts</b>	NF V08-059	dénombrement sans valeur limite	/enumeration without limite values
Moisissures	/ <b>Moulds</b>	NF V08-059	m=10 000 /g	M=100 000 /g n=1
Escherichia coli	/ <b>E. Coli</b>	NF V08-053	m=10 ufc /g	M=100 ufc/g n=5 ; c=1
Clostridium perfringens	/ <b>Clostridium perfringens</b>		m=100 ufc /g	
B Cereus présomptifs (30°C)	/ <b>Bacillus Cereux</b>		m=1000 ufc /g	M=10 000 ufc/g n=5 ; c=1
Entérobactéries présumées (30°C)/g	/ <b>Enterobacterium</b>		dénombrement sans valeur limite	/enumeration without limite values
Salmonelles	/ <b>Salmonella</b>	NF V08-052	absence dans 25g	/absence in 25g

### Analyse mycotoxine / *Mycotoxin analyses*

Concerne : poivre, piment, paprika, noix de muscade, gingembre, safran, graines de lin.

related to: pepper, chilli, paprika, nutmeg, ginger, saffron, flaxseed.

Aflatoxine Total / **Total aflatoxin** Kit Enzymatique < 10 ppbAflatoxine B1 / **B1 aflatoxin** Kit Enzymatique < 5 ppbOchratoxine A / **Ochratoxin A** Kit Enzymatique < 15 ppb

