

	réfinfo : 7213-T3501986	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7213	BAIES DE GENIEVRE ENTIERES FLAPPER 320GRS	Créée le : 08.10.24 (KW)
	Code produit : T3501986		Révisée le : (0)
Code vrac : 8163902F			Page 1 / 1

Edité le 08/10/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Baies de genièvre (*Juniperus communis L.*) récoltées à maturité convenable, criblées trois fois, retamisées et passées sur détecteur métallique. Des épines endogènes à la plante peuvent subsister à hauteur de 0.01% dans le produit.
Origine : Albanie, Macédoine, Bosnie-Herzégovine, Monténégro, Kosovo, Serbie, Italie, Bulgarie.

COMPOSITION & DECLARATION

Baies de genièvre

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : baies sphériques de couleur brun foncé à bleu foncé.
Odeur / goût : odeur parfumée et plaisante, saveur aromatique douceâtre caractéristique de l'épice, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 16 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ):	1613
Energie : (kcal):	384
Matières grasses en g	14.6
Dont acides gras saturés en g	0.60
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	37
Dont sucres en g	7.5
Fibres en g	13
Protéines en g	20
Sel (Nax2.5) en g	0.05

Source : fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g	Escherichia Coli	< 10 000 /g
Staphylocoques pathogènes	< 1 000 /g	Levures	< 10 000/g
Moisissures	< 100 000 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite PET avec couvercle flapper
Poids net : 320g

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.