

Biars Sur Cère, le 18/01/2024,

## CERTIFICAT DE CONFORMITE NORMES MICROBIOLOGIQUE

Nous garantissons que nos compotes Le Berger des Fruits sont stables pendant au moins 15 mois à compter de la date de fabrication dans des conditions de stockage à température ambiante.

Notre procédé de fabrication (produit rempli à chaud) est qualifié pour garantir que nos produits ont des caractéristiques microbiologiques conformes aux valeurs suivantes :

- Flore totale <10000 UFC / g
- Levure et moisissure <100 UFC / g

Cependant, ces analyses ne sont pas systématiquement réalisées car nos produits ne présentent aucun risque microbiologique en raison de leurs caractéristiques physico-chimiques (pH acide).

*Quentin Herran*  
*Responsable Qualité*

