GROUPE CEPASCO	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev D Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 24/01/2022

Mise à jour / Update : **03/05/2022** **NF V32-169 fév 04**

Dénomination: BAIES DE GENIEVRE - JUNIPER BERRIES

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabbinat de Marseille

Description : Fruits mûrs et partiellement séchés de Juniperus communis dont le diamètre varie de 5 à 9 mm. / Dried ripe fruits of Juniperus communis with diameter from 5 to 9 mm

Origine(s) : Macédoine-Albanie/ Macedonia-Alabania

DLUO (An) / BB (Years) : 2

Flaveur / Flavor : Aromatique et douceâtre / Aromatic and sweet

Couleur / Color : Du brun foncé au bleu foncé / brown dark to blue dark

Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)

Utilisation prévue : Intended use Pâtés, charcuterie, choucroute./ Pâté, cooked meat, sauerkraut.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling.

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement vrac retravaillé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: sesame seeds, mustard, celery.

Conditions de stockage : / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	**385**	**Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :**	
Humidité / Moisture % (m/m), max :	**16%**	Cendres totales / Total ash %(m/m), sur sec, max.	**4,0%**
		Cendres insolubles dans l'acide %(m/m), sur sec, max.	**1,0%**
Matières étrangères / Foreign matter % (m/m) max :	**2**	Huiles essentielles ml/100g sur sec, min	**1,5%**

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.