

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ NORMES MICROBIOLOGIQUES POUR LES CONFITURES ET LA CONFORMITÉ TOXICOLOGIQUE

Nous garantissons que nos confitures Bonne Maman sont stables pendant au moins 24 mois à compter de la date de fabrication dans des conditions de stockage à température ambiante et qu'elles sont conformes aux normes microbiologiques et toxicologiques du système HACCP ou tout autre organisme connu traitant du sujet.

Grâce à leurs caractéristiques physicochimiques (teneur élevée en sucre et pH acide) et à leur procédé de fabrication (remplissage à haute température et pasteurisation), les confitures ne sont pas des produits sensibles au point de vue microbiologique. En effet, les bactéries pathogènes ne peuvent pas se développer dans ces types de produits.

Notre processus de fabrication est qualifié pour garantir des caractéristiques microbiologiques conformes aux valeurs suivantes :

- Flore totale <1000 UFC / g
- levure et moisissure <100 UFC / g

Cependant, ces analyses ne sont pas systématiquement effectuées pour la raison exposée ci-dessus.

Christelle TEOULE
Responsable Contrôle Qualité BONNE MAMAN

