



FICHE TECHNIQUE

Baies de Genièvre en gros

Référence article : 00100000315

Nom latin : *Juniperus communis*

Dénomination	Baies de genièvre entières
Ingrédients	Arcéstides charnues, mûres, saines, propres et séchées de <i>Juniperus communis</i>
Origine	Macédoine, Albanie, Bulgarie ou Pologne (voir étiquette)
Poids net	Variable selon le conditionnement
Poids brut	Non précisé
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (durée de conservation 48 mois)
Conditions de stockage	À conserver dans un endroit frais et sec
Durée après ouverture	Non précisée
Utilisation prévue	Consommation en infusion ou en distillation

Caractéristiques organoleptiques

Aspect / Texture	Baies entières, texture ferme
Odeur	Typique, sans odeurs étrangères
Couleur	Noir

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	$\leq 30 \%$
Activité de l'eau (Aw)	$\leq 0,8$
Cendres totales	$\leq 3 \%$
Extrait éthéré	3 – 10 %
Fibres brutes	$\leq 22 \%$
Huile essentielle (essence)	$\geq 0,4 \%$
Ocratoxine A	≤ 15 ppb
Perchlorate	$\leq 0,75$ ppm
Alcaloïdes tropaniques	≤ 25 ppb

Alcaloïdes pyrrolizidiniques	≤ 200 ppb
Plomb	≤ 0,60 ppm
Benzo(a)pyrène	≤ 10 ppb
HAP totaux (4 types)	≤ 50 ppb
Résidus de pesticides	Conforme aux LMRs UE

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur
Escherichia coli	≤ 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g pendant la durée de vie
Salmonella	Absence dans 25 g

Déclaration OGM / Ionisation / Allergènes

OGM	Ne contient pas d'OGM
Ionisation	Produit non ionisé
Allergènes	Peut contenir des traces de : gluten, céleri, moutarde, sésame (contamination croisée possible)

Conformité réglementaire

Contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com