



FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

Denominación	Enebro
País de origen	Polonia
Planta y parte utilizada	Juniperus communis L. Bayas desecadas.
Características Organolépticas	Grano de color azul-violeta gris, beige.

Características Físico-químicas

Humedad	Máx. 30%
Cenizas totales	Máx. 3%
Esencias	Mín. 0,4%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm
<i>Cumple con el R. D. 2242/1984</i>	
<i>LMR Plaguicidas</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005</i>
<i>Contenido máximo de determinados contaminantes</i>	<i>De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones</i>

Características Microbiológicas

Lysteria monocytogenes	n=5, c=0 100 ufc/g
Enterobacterias	n=5, c=1, m= 10, M= 100
Salmonela	n=5, c=0, Ausencia/25g
Bacillus Cereus	n=5, c=1, m= 1000, M= 10000
Clostridium Perfringens	n=5, c=1, m= 100, M= 1000
<i>Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007</i>	
<i>Recomendación UE 2004/24/CE</i>	

Presentación

40740	Enebro saco PE	Saco 25 kg	
40741	Enebro bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 15 bolsas
20540	Enebro bote PET	Bote 500 g	Caja 12 botes
<i>Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011</i>			

Vida útil	2 años
Almacenamiento	Se recomienda mantenerlo en un ambiente seco y fresco, y a temperatura ambiente.



Trazabilidad	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
---------------------	---

Radiaciones Ionizantes	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
-------------------------------	--

O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003
--------------	---

Información sobre alérgenos	
Sustancia alérgena	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	05/05/2008
Núm. revisión	2

Legislación que aplica: Reglamento UE 1169/2011

Nota: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font
Departamento de Calidad