

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: BAYAS DE ENEBRO	Edición: 05
	Código: 15-1024-1 15-1024M 15-1024P 15-1024R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO **BAYAS DE ENEBRO**
Enebro, procedentes de Europa
Variedad *Juniper Berries*.

PRODUCT **JUNIPER BERRIES**
Juniper from Europe
Variety: Juniper Berries.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
15-1024-1	Saco de 5kg / <i>5Kg bag</i>
15-1024M	Tarro PET de 200g / <i>200g PET Jar</i>
15-1024P	Tarro PET de 80g / <i>80g PET Jar</i>
15-1024R	Tarro PET de 40g / <i>40g PET Jar</i>

INGREDIENTES *Juniper Berries*

INGREDIENTS *Juniper Berries*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: azul, púrpura, negro
- Aspecto: Fruto entero
- Aroma: Característico, sin aromas extraños.

GENERAL FEATURES

- *Color: Typical blue, purple, blackish*
- *Appearance: Whole fruit*
- *Flavour: Characteristic, without foreign flavours.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		30
	Cenizas Totales (%)		3
	Esencia (%)		0.4
	Extracto etéreo (%)	3	10
	Fibra bruta (%)		22

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	<i>Moisture (%)</i>		<i>30</i>
	<i>Total ashes (%)</i>		<i>3</i>
	<i>Essence</i>		<i>0.4</i>
	<i>Ethereal extract (%)</i>	<i>3</i>	<i>10</i>

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: BAYAS DE ENEBRO	Edición: 05
	Código: 15-1024-1 15-1024M 15-1024P 15-1024R	Fecha: 23/11/2022

Crude fiber (%) 22

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE
Heavy metals according to CE legislation

PESTICIDES Conforme a la directiva Reg 396/2005
In accordance with Reg 396/2005

Micotoxinas / Mycotoxins Conforme a la directiva Reg 1881/2006
In accordance with Reg 1881/2006

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Sulfito reductores/ <i>Sulfite reduces</i>	<1000 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD 2242/1984 Technical regulations for Condiment and Spices*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente.
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO Information on genetically modified organisms
This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations. It is not necessary to label as a GMO

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: BAYAS DE ENEBRO	Edición: 05
	Código: 15-1024-1 15-1024M 15-1024P 15-1024R	Fecha: 23/11/2022

IRRADIACIÓN Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

IRRADIATION Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE

VIDA ÚTIL 36 meses. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control
SHELF LIFE *36 months. After this time, the product can be used under control*

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Almacenar protegido de la luz, a temperatura ambiente, en su envase original.
Evitar choques térmicos repetidos

STORAGE CONDITIONS *Store away from light, at room temperature, in original tightly closed packaging.*
Avoid important and repeated thermal shocks

MODO DE EMPLEO Recomendación: se emplea para escabeches para carne y cazam en salsa de relleno, asados patés,

HOW TO USE *Recommendation: it is used in preparations of marinades for meat, filled sauces, roasts and pates,*

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	No
	<i>Vegan</i>	Si/Yes
	<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 4 de 5
	Producto: BAYAS DE ENEBRO		Edición: 05
	Código: 15-1024-1 15-1024M 15-1024P 15-1024R		Fecha: 23/11/2022

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: BAYAS DE ENEBRO	Edición: 05
	Código: 15-1024-1 15-1024M 15-1024P 15-1024R	Fecha: 23/11/2022

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		