

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: B045, C045, G045, H045
		Revision: 09/2019 Ed.04

JENGIBRE MOLIDO

DESCRIPCIÓN

Resultado de la molienda del rizoma lavado y desecado del Zingiber officinale.

Origen: China

Información adicional: Producto no OMG, producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Blanco-crema
Sabor	Dulce ligero
Olor	Floral, cítrico
Aspecto	Polvo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	< 14%
Esencia	< 1%
Cenizas totales	< 10%
Cenizas insolubles	< 2%
Aflatoxina B1	< 5 ppb
Total aflatoxinas	< 10 ppb
Ocratoxina A	< 15 ppb
Granulometría	< 0.05 mm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25g

 Fitness & Catering division	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: B045, C045, G045, H045
		Revision: 09/2019 Ed.04

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético	1402 kJ/335 kcal
Proteínas	9 g
Hidratos de carbono	72 g
De los cuáles azúcares	3,4 g
Grasas	4.2 g
De las cuáles saturadas	2.6 g
Sal (*)	0.06 g

(*) El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento
Fuente: USDA-SR26

ALÉRGENOS CONFORME AL ANEXO II DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	CONTIENE
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
3. Huevos y productos a base de huevo.	NO
4. Pescado y productos a base de pescado.	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
6. Soja y productos a base de soja.	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	NO
9. Apio y productos derivados.	NO
10. Mostaza y productos derivados.	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO

PRESENTACIÓN ESTÁNDAR

Saco de 25kg, bolsas de 5kg, 1 kg multicapa aptos para uso alimentario.

 Fitness & Catering division	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Aditivos y materias para la industria alimenticia
		Código producto: B045, C045, G045, H045
		Revision: 09/2019 Ed.04

CONSERVACIÓN

En lugar fresco y seco, protegido de fuentes de luz. De esta forma se garantiza que el producto conserve todas sus propiedades como mínimo durante 24 meses desde la fecha de envasado.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) 1881/2006 de la Comisión por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y en piensos de origen vegetal y animal.
- Producto sometido a chequeo por detector de metales