



Version Fiche technique MAJ 14.04.2021 (P 23032021)

GINGEMBRE EN POUDRE BIOLOGIQUE

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--------------|--------------------|------------------|-------------|-------------------------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------|-------------------------------|-------------|------------------|-------------|------------|------------------|
| Description : | Gingembre en poudre (<i>Zingiber officinale</i>) issu de l'agriculture biologique. Produit casher Convient au régime végétarien et vegan. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Code article : | 72417 : 20 kg 72416 : 5 kg 72415 : 1 kg 72414 : 0.5 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Code douanier : | 09101200 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Certification : | Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingrédients : | Gingembre* * <i>issus de l'agriculture biologique</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Origine : | Matière première : Chine, Vietnam, Burkina Faso, Pérou, Nigéria, Myanmar Transformation : Allemagne | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) : | <table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1304 kj – 311 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>3g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>1g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>60g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>59g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>6g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>7g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0g</td></tr></table> | | Energie | 1304 kj – 311 kcal | Matières grasses | 3g | dont acides gras saturés | 1g | Glucides | 60g | dont sucres | 59g | Fibres | 6g | Protéines | 7g | Sel | 0g |
| Energie | 1304 kj – 311 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matières grasses | 3g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont acides gras saturés | 1g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucides | 60g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont sucres | 59g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibres | 6g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protéines | 7g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel | 0g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caractéristiques organoleptiques : | Aspect : Jaune clair Odeur : Caractéristique Goût : Caractéristique Texture : Poudre (95% < 250 µm) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caractéristiques physico-chimiques : | <table border="1"><tr><td>Humidité</td><td>< 12.0 %</td></tr><tr><td>Cendre</td><td>< 8.0 %</td></tr><tr><td>Cendre insoluble dans l'acide</td><td>< 2.0 %</td></tr></table> | | Humidité | < 12.0 % | Cendre | < 8.0 % | Cendre insoluble dans l'acide | < 2.0 % | | | | | | | | | | |
| Humidité | < 12.0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cendre | < 8.0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cendre insoluble dans l'acide | < 2.0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caractéristiques microbiologiques : | <table border="1"><tr><td>Flore totale</td><td>< 5.000.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Moisissures</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>< 10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Clostridium sulfite réducteur</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonelle</td><td>Absence dans 25g</td></tr></table> | | Flore totale | < 5.000.000 ufc/g | Levures | < 100 ufc/g | Moisissures | < 100 ufc/g | Bacillus cereus | < 10.000 ufc/g | Staphylococcus aureus | < 100 ufc/g | Clostridium sulfite réducteur | < 100 ufc/g | Escherichia coli | < 100 ufc/g | Salmonelle | Absence dans 25g |
| Flore totale | < 5.000.000 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Levures | < 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moisissures | < 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus | < 10.000 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Staphylococcus aureus | < 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clostridium sulfite réducteur | < 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | < 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonelle | Absence dans 25g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Utilisation : | Aucune donnée | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conservation : | A température ambiante, à l'abri de la lumière. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DDM : | 36 mois | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garanties sans OGM : | Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003, | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garanties sans ionisation : | Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentarité des emballages : | Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements. | | | | | | | | | | | | | | | | | |





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 14.04.2021 (P 23032021)

| | |
|---|---|
| Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux : | selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012 |
| Contaminants : | La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour. |
| Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur. | |

Certificat allergènes

| Allergènes | Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON | Risque de contamination croisée. OUI/NON |
|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales | NON | NON |
| Crustacés et produits à base de crustacés | NON | NON |
| Œufs et produits à base d'œufs | NON | NON |
| Poissons et produits à base de poissons | NON | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | NON | NON |
| Soja et produits à base de soja | NON | NON |
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) | NON | NON |
| Fruits à coques et produits à base de ces fruits | NON | NON |
| Céleri et produits à base de céleri | NON | NON |
| Moutarde et produits à base de moutarde | NON | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | NON | NON |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2 | NON | NON |
| Lupin et produits à base de lupin | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | NON | NON |

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

