



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.

