

Aglio in polvere

Spezia



Descrizione prodotto

Aglio in polvere

Uso

A piacere

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25kg (netto) in sacchi; su pallet, 24 mesi dalla data di produzione; confezioni ermetiche saldate, o piegate e cucite; conservare in luogo fresco e asciutto, chiuso, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Caratteristiche organolettiche

Bianco-giallastro; intenso di aglio

Origine

Cina



CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Dimensioni delle particelle	max. 0,18 mm
Aflatossine B1	max. 2 ppb
Aflatossine totali	max. 4 ppb
Isotiocianato di allile	0,3%
Ceneri	max. 6%
Umidità	max. 6,5%
Estratto solubile in acqua fredda (a secco)	max. 90%
Ocratossina A	max. 15 ppb
Pesticidi	n.n. ovvero secondo Regolamento (CE) n. 396/2005
Sabbia	max. 0,5%

METALLI PESANTI

Cadmio	max. 0,05 ppm
Mercurio	max. 0,015 ppm
Piombo	max. 0,1 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 10.000.000
Lieviti e muffe	< 1.000.000
E.Coli	< 10.000
Salmonella	neg. in 25 g
Bacillus cereus	< 10.000
Clostridi solfito riduttori	< 10.000
L. monocytogenes	< 100
Staphylococcus aureus	< 10.000

TRACCIABILITÀ

La tracciabilità di tutti i componenti di un prodotto è garantita dal numero di lotto e dal codice dell'articolo in qualsiasi momento.

MODIFICAZIONE GENETICA

A noi non sono note informazioni riguardo al fatto che il prodotto ovvero l'ingrediente siano geneticamente modificati, né che le materie prime in esso contenute siano geneticamente modificate. Il prodotto non è oggetto del Regolamento (CE) n. 1829/2003 e non deve essere contrassegnato ai sensi del Regolamento n. 1830/2003.

IRRADIAZIONE

Confermiamo che i prodotti e le materie prime non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti. Anche presso i nostri fornitori non viene effettuato tale trattamento.

Aglio in polvere

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Grano	x			x
Segale	x		x	
Orzo	x		x	
Avena	x		x	
Farro	x		x	
Kamut	x		x	
Crostacei	x			x
Uovo	x			x
Pesce	x			x
Arachidi	x			x
Soia	x			x
Latte	x			x
Mandorle	x		x	
Nocciole	x			x
Noci	x		x	
Anacardi	x		x	
Noci Pecan	x		x	
Noci del Brasile	x		x	
Pistacchio	x			x
Noci di Macadamia	x		x	
Sedano	x			x
Senape	x			x
Semi di sesamo	x			x
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupini	x		x	
Molluschi	x		x	
Lattosio	x			x
Amido	x		x	
Cacao	x			x
Glutammato (E620 - E625)	x			x
Pollo	x		x	
Coriandolo	x			x
Mais	x			x
Legumi	x			x

Carne di manzo	x		x	
Carne di maiale	x		x	
Carote	x			x

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022