

DATA SPECIFICATIONS

spices

Ajo en polvo

Especia



Descripción del producto

Ajo en polvo

Utilización

Al gusto

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos; sobre palets; 24 meses desde la fecha de fabricación; soldado hermético o plegado y cosido; almacenar cerrado en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Análisis sensorico

Color amarillo blanquecino; fuerte a ajo

Origen

China



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Tamaño de partícula	máx. 0,18 mm
Aflatoxina B1	máx. 2 ppb
Aflatoxina total	máx. 4 ppb
Aceite de mostaza	0.3 %
Ceniza	máx. 6 %
Humedad	máx. 6,5 %
Extracto hidrosoluble fría (en masa seca)	máx. 90 %
Ocratoxina A	máx. 15 ppb
Pesticidas	no verificables o según Reglamento VO (CE) núm. 39
Arena	máx. 0,5 %

METALES PESADOS

Cadmio	máx. 0,05 ppm
Mercurio	máx. 0,015 ppm
Plomo	máx. 0,1 ppm

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Número total de gérmenes	< 10.000.000
Levaduras y hongos	< 1.000.000
E.Coli	< 10.000
Salmonella	neg. en 25
Bacillus cereus	< 10.000
Esporas sulfitorred. Clostridias	< 10.000
L. monocytogenes	< 100
Staphylococcus aureus	< 10.000

TRAZABILIDAD

La trazabilidad de todos los elementos del producto se garantiza mediante el número de lote asignado más el número del artículo.

MODIFICACIÓN GENÉTICA

No tenemos información sobre que el producto o este ingrediente haya sido modificado y contenga materia prima modificada genéticamente. El producto no está sujeto al Reglamento (CE) núm. 1829/2003 y no es necesario etiquetarlo según el Reglamento 1830/2003.

RADIACIÓN

Confirmamos que estos productos y materias primas no han sido tratados con radiación ionizante. También rechazamos este procedimiento de cara a nuestros proveedores.

Ajo en polvo

DATA SPECIFICATIONS

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x			x
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x			x
Huevo	x			x
Pescado	x			x
Nueces	x			x
Soja	x			x
Leche	x			x
Almendras	x		x	
Avellanas	x			x
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x			x
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x			x
Mostaza	x			x
Sésamo	x			x
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x			x
Almidón	x		x	
Cacao	x			x
Glutamato (E620 – E625)	x			x
Ave	x		x	
Cilantro	x			x
Maíz	x			x
Legumbres	x			x

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	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