

DATA SPECIFICATIONS

spices

Ajo granulado

Especia



Descripción del producto

Ajo granulado, especia granulada.

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 ambiente seco.

Análisis sensorico

Color amarillo blanquecino; fuerte a ajo

Origen

China



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

| | |
|--------------------------|----------------|
| Bacillus cereus | < 10000 cfu/g |
| E.Coli | < 10000 cfu/g |
| Sulfitorred. Clostridias | < 10000 cfu/g |
| Hongos de moho | < 100000 cfu/g |
| Salmonella | neg. en 25 g |

INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

Las materias primas ni se radian ni se manipulan genéticamente. El producto no contiene materia prima de origen animal; por lo tanto no contiene material con riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

INDICACIONES GENERALES SOBRE EL REGLAMENTO DE ALERGIAS

Las versiones de la información sobre alergias corresponden al estado actual del reglamento y a la presente información del proveedor. Todos los datos se refieren a las materias primas contenidas, según el formulario de la receta.

Contaminación cruzada: Los optimizados planes de mezcla y las periódicas medidas de limpieza de las unidades de mezcla y transporte reducen el riesgo de arrastre de sustancias alérgicas (p. ej. a través del polvo).

Sin embargo, es posible que por la gran variedad de productos fabricados por el fabricante haya presencia de trazas de potenciales almidones.

INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Valor energético | 1.528 kJ / 360 kcal |
| Hidratos de carbono | 71 g |
| - de los cuales azúcares | 71 g |
| Grasa | 4 g |
| - de las cuales saturadas | 0,3 g |
| Proteína | 16 g |
| Sal | 0,05 g |

Ajo granulado

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