

# Gingembre moulu

## Épice



### Description du produit

Le gingembre est moulu à partir de matières premières de gingembre en tranches, lavées, séchées et stérilisées.

### Utilisation

Selon préférences personnelles

### Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sac kraft de 25 kg (net) ; 18 mois après la date de fabrication ; fermé hermétiquement ; à conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

### Caractéristiques organoleptiques

Typique ; poudre de couleur claire à légèrement jaunâtre ; goût caractéristique

### Origine

Chine



### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	< 10000 ufc/g
Coliformes	< 30 MPN/100 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Humidité	7,55 %
Cendres	5,01 %
Acide	0,12 %
Dioxyde de soufre	38,8 ppm

### REMARQUES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET PROCÉDÉS DE FABRICATION

Les matières premières ne sont ni ionisées ni modifiées génétiquement. Ce produit ne contient pas de matière première d'origine animale, donc aucune matière à risque ESB (encéphalopathie spongiforme bovine).

### REMARQUES GÉNÉRALES CONCERNANT LE RÈGLEMENT SUR LES ALLERGÈNES

Les informations concernant les allergènes correspondent à l'état actuel du règlement et sont établies sur la base des indications livrées par le fournisseur. Toutes les indications font référence aux matières premières contenues dans la recette.

**Contamination croisée** : des plans de mixage optimisés et des mesures de nettoyage régulières des unités de mixage et de transport permettent de réduire le risque de transfert de substances allergènes (par les poussières par exemple).

Néanmoins, en raison de la diversité des produits fabriqués par le producteur, des amidons peuvent apparaître à l'état de traces.

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	1404 kJ / 335 kcal
Glucides	71,62 g
Lipides	4,24 g
Protéines (N x 6,25)	8,98 g
Fibres	14,1 g

## LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Blé	x		x	
Seigle	x		x	
Orge	x		x	
Avoine	x		x	
Épeautre	x		x	
Kamut (Blé de Khorasan)	x		x	
Crustacés	x		x	
Œuf	x		x	
Poisson	x		x	
Arachides	x		x	
Soja	x		x	
Lait	x		x	
Amandes	x		x	
Noisettes	x		x	
Noix	x		x	
Noix de cajou	x		x	
Noix de pécan	x		x	
Noix du Brésil	x		x	
Pistaches	x		x	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	x		x	
Céleri	x		x	
Moutarde	x		x	
Graines de sésame	x		x	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	x		x	
Lupin	x		x	
Mollusques	x		x	
Lactose	x		x	
Amidon	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamate (E620 – E625)	x		x	
Poulet	x		x	
Coriandre	x		x	
Maïs	x		x	
Légumineuses	x		x	

Bœuf	x		x	
Porc	x		x	
Carottes	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](mailto: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