

DATA SPECIFICATIONS

spices

Hinojo entero

Especia



Descripción del producto

Hinojo entero

Utilización

Al gusto

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) saco soldado; sobre palets; 24 meses desde la fecha de fabricación; almacenar a temperatura ambiente en lugar seco y protegido del calor y de la luz.

Análisis sensorico

Color verde-marrón hasta gris-verdoso; característico, fresco, intenso, amargo a hinojo
fruto entero

Origen

Turquía



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Número total de gérmenes	máx. 10.000 KBE/g
Levaduras	máx. 100 KBE/g
Hongos de moho	máx. 100 KBE/g
Staphylococcus Aureus	máx. 100 KBE/g
Bacillus cereus	máx. 1.000 KBE/g
Clostridias sulfitoreductoras	máx. 1.000 KBE/g
Gérmenes coliformes	máx. 100 KBE/g
E.Coli	máx. 1.000 KBE/g
Salmonella	neg. en 25 g

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aceite esencial	mín. 1,5 ml/100 g
Ceniza	máx. 9 %
Ceniza insoluble en ácido	máx. 2 %
Humedad	máx. 10 %

INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

Las materias primas no han sido radiadas ni están sujetas a etiquetado según el Reglamento VO (CE) 1829/2003 y 1830/2003 de la autorización, etiquetado y trazabilidad sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. El producto no contiene alcohol. Los productos naturales están sometidos a fluctuaciones cualitativas por las condiciones climatológicas, de cosecha y plantación. Por ello no puede excluirse del todo la posibilidad de variaciones respecto del color, olor, tamaño, forma, textura y consistencia ni serán motivo de reclamación.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	457 kcal/ 1905 KJ
Hidratos de carbono	38 g
- de los cuales azúcares	37,7 g
Proteína	17,3 g
Grasa	22,3 g
- de las cuales saturadas	0,5 g
Sal	0,2 g

Hinojo entero

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