

DATA SPECIFICATIONS

spices

Hinojo molido

Especia



Descripción del producto

Hinojo molido

Utilización

Al gusto

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos de PE; sobre palets; 24 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado en lugar fresco, seco y protegido de la luz y de la temperatura.

Análisis sensorico

Color verde grisáceo; característico a hinojo

Origen

Egipto y China



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Tamaño de partícula	máx. 0,8
Aflatoxina B1	máx. 2 ppb
Aflatoxina total	máx. 4 ppb
Ceniza	máx. 11%
Aceite esencial	mín. 0,8 ml/100 g
Humedad	mín. 10 %
Elementos externos	máx. 3 %
Pesticidas	neg. según Reglamento VO (CE) núm. 396/2005
Arena	máx. 3 %
Cadmio	máx. 0,05 ppm
Plomo	máx. 0,1 ppm

INDICACIONES SOBRE MATERIA PRIMA Y PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN

La trazabilidad 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: Estos productos y materias primas no han sido tratados con radiación ionizante.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	349 kcal / 1462 KJ
Grasa	19,9 g
- de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	6 g
- de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	38 g
Proteína	18,8 g
Sal	0 g
Sodio	0 g

Hinojo molido

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