

GINGEMBRE CONFIT EN CUBES 4*4 mm

BIOLOGIQUE



Fiche technique

Description du produit:	Gingembre confit en cubes biologique. Zingiber officinale		
Code article :	11346 : 4 *5kg		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Ingrédients :	Gingembre frais* (55%), sucre de canne* (45%). *issus de l'agriculture biologique		
Origine :	Matière première : <u>Gingembre</u> : Chine <u>Sucre de canne</u> : Argentine, Brésil Transformation : Chine		
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	1438 kJ / 338 kcal	
	Matières grasses	<0.5 g	
	dont acides gras saturés	0 g	
	Glucides	80 g	
	dont sucres	79 g	
	Fibres	1.2 g	
	Protéines	3.5 g	
Sel	0.041 g		
Caractéristiques sensorielles :	Couleur : marron, légèrement doré Texture : ferme, croustillante Goût : agréable, légèrement sucré		
Critères physico-chimiques :		Spécifications	Fréquence
	Humidité	<20%	Chaque lot
	Saccharose	65 – 83%	Chaque lot
	Couleur	Jaune doré	Chaque lot
	Matières étrangères	Absence (contrôle visuel)	Chaque lot
	SO ₂	<10 ppm	Chaque lot
	Analyses pesticides screening 500 pesticides (GC250 + LC250) : sur chaque lot		
Caractéristiques microbiologiques :		Spécifications	Fréquence
	Flore totale	<10 000 ufc/g	Chaque lot
	Levures	<1 000 ufc/g	Chaque lot
	Moisissures	<1 000 ufc/g	Chaque lot
Conservation :	A conserver dans un endroit frais, sec à l'abri de la lumière, dans le conditionnement d'origine fermé. Température : 0°C - 25°C - Humidité relative : <40 Humidité : <70%		
DDM :	12 mois dans son emballage d'origine fermé		
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,		
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967		
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.		
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.		
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.		
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.		
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.			

GINGEMBRE CONFIT EN CUBES 4*4 mm

BIOLOGIQUE



Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.