

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF V32-080 mars 82

Dénomination: GINGEMBRE MOULU - GROUND GINGER

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabbinat de Marseille

Description : Rhizome séché et moulu du Zingiber officinale / Dried and ground rhizome of the Zingiber officinale

Origine(s) : Chine / China

DLUO (An) / 2

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Caractéristique et naturelle / Natural and characteristic.

Couleur / Châmois clair à brun pâle/ light brown

Color :

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use Convient très bien à la cuisine asiatique, aux vols au vent et aux quenelles de poisson / Suitable for asian food, vol-au-vent and fish quenelle.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling.

OGM / GMO :

Allergènes / Allergens : Ce produit contient des sulfites. Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement vrac retransformé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri.- This product contains sulphites. Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked

Conditions de stockage / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)	460	Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :
Humidité / Moisture % (m/m), max :	12%	
Granulométrie / Size:	95% < 1000µm	
Aflatoxines B1 (µg/kg):	<5	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg/kg):	<10	
Ochratoxines A (µg/kg):	<15	
		SO2 < 50 ppm

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.