

	Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 26 avril 2022	N° de réf. : SPF/FT/001
		Créé le 01/10/2015
		Date de révision: 17/02/2023
		Version : 18
		Page : 1 sur 2
		Rédacteur/Approbateur: FF/JDC

Dénomination : GINGEMBRE CRISTALLISE BIOLOGIQUE

Organisme de contrôle Certisys BE-BIO-01



BE-BIO-01 Certisys

Description : Cubes de gingembre bio confit 8/12-16/18mm

Caractéristiques : De texture ferme et moelleuse, la couleur est marron légèrement doré et le goût doux et sucré et typique du gingembre

Systeme qualite :



Standard
V7 (Oct.2020) – PROCERT SA

Ingrédients et additifs <i>Ingrediënten en additieven</i>	ingrédients biologiques en proportion variable: gingembre (55%), sucre de canne (45%)
Origine / Herkomst	gingembre (Chine), canne à sucre (Argentine, Paraguay, Thaïlande, Inde)
Conditions de conservation <i>Opslagcondities</i>	A conserver de préférence au frais et au sec Bij voorkeur koel en droog bewaren
Conditions d'utilisation <i>Gebruik</i>	tel quel ou en cuisine
Prévention	les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix
Spécifications microbiologiques <i>Microbiologische specificaties</i>	<i>Germes totaux</i> : <10.000 ufc/gr <i>Bacillus cereus</i> : PI ufc/gr <i>Levures Moisissures</i> : <1.000 ufc/gr. <i>Staphylocoques dorés</i> : PI ufc/gr <i>E. coli</i> : abs ufc/gr. <i>Salmonelles</i> : absence dans 25gr. <i>Enterobacteriaceae</i> : <10 ufc/gr
Spécification physico-chimique <i>Fysisch-chemische specificaties</i>	AFLATOXINES B1 <5 ppb B1, B2, G1, G2 < 10 ppb Humidité : ≤ 20% Ionisation : non OGM : NON
Date limite d'utilisation optimale à la livraison	4 mois à partir de la date de livraison
Résidus de pesticides	Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.
Corps étrangers endogène	fragment d'écorce: 0,1%
Corps étrangers du lieu de production	corps étranger: 0,1%
Contaminants	Le produit est conforme au RE 1881/2006 fixant les teneurs maximales en contaminants et amendements * PI = pas d'information

Informations nutritionnelles en g pour 100 g de produit	
Energie : Kcalorie	348
K/joule	1474
Matières grasses :	0,4
Dont acides gras saturés	0,0
Glucides	83,9
Dont sucres	77,0
Fibres	1,5
Protéines	2,3
Sel (g) :	0,10
Données moyennes	
*VIDE = NON DISPONIBLE	

Conseil d'utilisation en production : Si les marchandises ou une partie de celles-ci fournies en vertu d'un contrat ou d'une commande ont été mises en production, modifiées ou manipulées de quelque manière que ce soit par l'acheteur ou le réceptionnaire des marchandises ou toute autre personne, la qualité des marchandises sera réputée être acceptable aux yeux de l'acheteur. Toutes les vérifications de contrôle de la qualité effectuées par le client doivent l'être sur l'ensemble du chargement avant mise en production et utilisation.

Fidafruit S.A. Zoning des Hauts-Sarts - Zone 1, 1^{ère} Avenue 255, 4040 Herstal - Belgique.

Tél : 04/264.72.14. Fax : 04/248.08.96. E-mail : info@fidafruit.be

TVA : BE 0668.506.677

	Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 26 avril 2022	N° de réf. : SPF/FT/001
		Créé le 01/10/2015
		Date de révision: 17/02/2023
		Version : 18
		Page : 2 sur 2
		Rédacteur/Approbateur: FF/JDC

Conditionnements possibles dans notre atelier de production :

Chez FIDAFRUIT	Poids min -max	Emballé sous atmosphère protectrice
Raviers MAP	De 75 g à 3 kg	OUI
Sachet BLEUS	De 1,5 à 5 kg	OUI
Pots – Bacs à clips (HORECA)	De 100 g à 3 kg	NON
Bacs VRAC	De 1 à 3 kg	OUI
Sachet Fidafruit	De 40 g à 5 kg	NON

Fidafruit certifie que les emballages primaires utilisés (*) sont conformes aux règlements : 1935/2004/EC et 10/2011 et amendements. (*) y compris, les produits de la vente direct (non conditionnés chez FIDAFRUIT).

GINGEMBRE CRISTALLISE BIOLOGIQUE	PRÉSENCE DANS LA MATIÈRE PREMIÈRE	TRACE POSSIBLE (CONTAMINATION CROISÉE SUR LA LIGNE D'EMBALLAGE)				PRÉSENCE SUR LE SITE
		Ravier – Pot – Bac vrac 50 – 2500g	Sachet bleu 1,5 – 5 kg	Sachet 40 g – 5000g	Sachet arachides en coque (500 g- 5000g)	
Conditionnement	1 : présent comme ingrédient, 0 : absence précisée dans l'ingrédient, 2: contamination croisée possible, vide : pas d'info					
Allergènes						
Fruits à coque	0	oui	oui	oui	oui	oui
Arachides	0	oui	oui	oui	oui	oui
Céréales contenant du gluten	0	oui	oui	oui	non	oui
Lait	0	oui	oui	oui	non	oui
Œufs	0	oui	oui	oui	non	oui
Soja et dérivés	0	oui	oui	oui	non	oui
Moutarde	0	oui	oui	oui	non	oui
Sésame	0	oui	oui	oui	non	oui
Sulfites > 10ppm	0	non	non	non	non	oui
Lupin	0	non	non	non	non	non
Céleri	0	oui	oui	oui	non	oui
Poissons et mollusques	0	non	non	non	non	non
Crustacés	0	oui	oui	non	non	oui
Métaux ferreux		2,5	2,5	2,5	/	
Métaux non ferreux		2,5	2,5	2,5	/	
Inox		4	4	4	/	
Passage sous aimant		non	non	non	oui	
VALIPACK N° : 1100877046						
FOS PLUS n° : 009408						