

Fiche Technique

PRODUIT

GINGEMBRE
Zingiber officinalis

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gingembre issu de l'agriculture biologique certifiée.
Odeur et flaveur poivrée, citronnée et piquante. Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : jaune pâle.

ORIGINE ET CONTRÔLE

Le gingembre est cultivé et déshydraté en Inde.
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12
Taux de matière étrangère en % = 1
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5×10^6 / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.
DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	347	Protéines (g)	9,12	Eau (g)	9,38
Glucides (g)	70,79	Lipides (g)	5,95	Sodium (mg)	27
dont Sucres (g)	3,39	Dont A.G. saturés (g)	2,6	soit Sel (mg)	67,5