



FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Jengibre molido
PAÍS DE ORIGEN	Nigeria
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	<i>Zingiber officinalis</i> Rizomas desecados.
PROCESO DE FABRICACIÓN	Molido en un molino de martillos hasta que pasa por un aro con agujeros de la granulometría deseada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Polvo de color marrón claro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 14%
Cenizas totales	Máx. 10%
Extracto etéreo	Mín. 1%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm

Cumple con el R. D. 2242/1984

LMR Plaguicidas

De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005

Contenido máximo de determinados contaminantes

De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium prefringens</i>	< 1000 ufc/g

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007

Recomendación UE 2004/24/CE

PRESENTACIÓN

40300	Jengibre molido saco PE	Saco 25 kg	
40301	Jengibre molido bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
20470	Jengibre molido bote PET	Bote 700 g	Caja 12 botes

Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011

VIDA ÚTIL

2 años

ALMACENAMIENTO

Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.



TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	26/10/2015
Núm. revisión	5

Legislación que aplica: Reglamento UE 1169/2011

Nota: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font
Departamento de Calidad