

**JENGIBRE DESHIDRATADO**

NOMBRE:	JENGIBRE	CÓDIGO	95
1. INGREDIENTES			
Jengibre deshidratado (57.99%), azúcar de caña (42%) , metabisulfito sodio E-223 (0.01%)			
ORIGEN: Tailandia			
VARIEDAD: Jengibre deshidratado en trozos			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Textura:	De consistencia ni demasiado dura ni demasiado blanda. Algo pegajosos, pero no en exceso.
Color:	Color amarillo característico.
Olor y sabor:	Ausencia de olores y sabores anormales
Forma:	Trozos
Calibre:	Ancho: 1.5-2.4 cm Largo: 1.9-2.7 cm Grosor: 1.1-1.9 cm
Materias extrañas	<0.01%

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Azúcar total	65 – 72%%
pH	3.7-4.2
Humedad	15% máx
Metabisulfito sódico E223	100 ppm max

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100GR
Valor energético	835 KJ /200.48 Kcal
Grasas	0.40 g
de las cuales:	
Saturadas:	0.0 g
Hidratos de carbono:	47.32 g
de los cuales:	
Azúcares	42 g
Proteínas	0.95 g
Sal	0.006 g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN (<10ppm)	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	TRAZAS
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS	SI
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Enterobacterias	<100 ufc/g

En cumplimiento reglamento 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Mercurio	<0.01 mg/Kg
Plomo	<0.1 mg/Kg
Cadmio	<0.05 mg/kg

En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 y sus posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

8. OMG

Libre de OMG – Producto no irradiado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.

Tiempo de consumo preferente: 6 meses.

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO
95	JENGIBRE DESHIDRATADO

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todo tipo de público menos las personas alérgicas a los sulfitos.

ELABORADO:
Técnica de calidad
Ana Robles

Fecha: 04/02/2020

APROBADO:
Roble Calidad
Clara Arús

Fecha: 04/02/2020