| Producto: JENGIBRE **Ficha técnica** | EMPRESA | ft/p-0000/248 **Fecha:** NOVIEMBRE 2023 Página n.º: 1 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| **Denominación** | JENGIBRE |
| **1. Descripción** | Jengibre trozos |
| **2. Composición cualitativa** | Jengibre fresco (51.99%), azúcar (48%), acidulante (E-330), conservador (E-220 o E-223) |
| **3. Origen** | Tailandia |
| **4. Libre de OMG** | SI |

**5. Declaración de alérgenos(Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)**

| | CONTENIDO | | |
|---|---|---|---|
| **ALERGENOS** | **SI** | **NO** | **TRAZA** |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc) | | | X |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | | |
| Huevos y productos a base de huevos | | | |
| Pescado y productos a base de pescado | | | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | | X |
| Soja y productos a base de soja | | | X |
| Leche y sus derivados | | | X |
| Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc). | | | X |
| Apio y productos derivados | | | X |
| Mostaza y productos derivados | | | X |
| Sésamo y productos a base de sésamo | | | X |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg | X | | |
| Altramuz y productos a base de altramuz | | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | | |

6. **Normativa de aplicación**

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica al Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 1881/2006 relativo a los contenidos máximos de aflotoxinas aplicables a los productos alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) nº 1881/2006

| | **Valores Legislación** |
|---|---|
| ***Enterobacterias*** | 100 |
| ***Escherichia coli*** | Ausencia /1g |
| ***Staphylococcus aureus*** | Ausencia /1g |
| ***Salmonella s.p.*** | Ausencia /25g |
| ***Hongos y levaduras*** | 500 |
| ***Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)*** | 15ppb |

| | |
|---|---|
| **7. Material de envasado** | Complejo formado por una lámina de polipropileno biorientado y coextrusionado unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámina de polipropileno cast. |
| **8. Fecha de consumo preferente** | 4 meses desde la fecha de fabricación y envasado |
| **9. Condiciones de conservación** | Mantener en lugar fresco (<20ºC) y seco. Alejado de fuertes olores y focos de contaminación. |
| **10. Condiciones de transporte** | Temperatura ambiente. Sin mezclar con productos no alimenticios. |
| **11. Valor nutricional** | En 100g: Valor energético en Kj y Kcal<br>Energía: Kcal 380/ Kj 1589<br>Grasas totales: 0g — Grasas saturadas: 0g<br>Hidratos de carbono totales: 94g — Azúcares: 75g<br>Proteínas: 0g — Sal: 0.055g<br>Fibra:1g |