

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 312/001/0020 312/001/0025 312/401/0400	NOME PRODOTTO ZENZERO POLVERE	Certificazione all'origine SKAL

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Zingiber officinale R.</i>
Origine	China

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1401,64 kJ 335 kcal
Carboidrati	71,62 g
• Di cui zuccheri	3,39 g
Proteine	9 g
Lipidi	4,24 g
• Acidi monoinsaturi	0,48 g
• Acidi polinsaturi	0,93 g
• Acidi saturi	2,56 g
Minerali	5,22 g
Sodio	27 mg
Fibra alimentare	14,1 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere micronizzata di radice di zenzero. Dimensione: < 0,8 mm. Colore beige.
Odore	Caratteristico aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ² ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 312/001/0020 312/001/0025 312/401/0400	NOME PRODOTTO ZENZERO POLVERE	Certificazione all'origine SKAL

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Barattoli in PET con tappi in PET, sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	400 g 20 kg 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	23513-14-6 Formula bruta: C ₁₇ H ₂₆ O ₄
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo gingerolo
Indicazioni di pericolo	
Consigli di prudenza	

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 312/001/0020 312/001/0025 312/401/0400	NOME PRODOTTO ZENZERO POLVERE	Certificazione all'origine SKAL

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertolletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2020	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020