

	FICHE TECHNIQUE	Référence	QUA	FT
			Date d'émission	14/11/2019
	Bâtonnet de gingembre confits égouttés et poudrés 1kg	07837	Page	1/2
			Version	4
			Date de révision	15/05/2023

Dénomination légale de vente

Bâtonnet de gingembre confit égoutté et poudré

Ingrédients

Gingembre, sucre, sirop de glucose, dextrose.
Peut contenir des traces de sulfites.



Photo non-contractuelle

Auxiliaire de fabrication

Anhydride sulfureux : E220 < 10 ppm

Allergènes (selon règlement UE 1169-2011)

Peut contenir des traces de sulfites

Extrait sec réfractométrique

79 +/- 3 %

Dimensions

Longueur approximative: de 35 à 48 mm

Conditionnement

Carton de 4 barquettes de 1kg.
Conditionné sous atmosphère protectrice

Date de Durabilité Minimale

12 mois

Conservation

A conserver dans son emballage d'origine à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	1458	kJ	Glucides	85	g
Energie	343	kcal	dont Sucres	84	g
Matières grasses	< 0,5	g	Protéines	< 0,5	g
dont Acides gras saturés	< 0,1	g	Sel	< 0,01	g

Critères microbiologiques

Germes recherchés	Méthode d'analyse	Normes CRUZILLES - Critères FCD
Flore totale	NF EN ISO 4833-1	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	< 10 UFC/g
Levures	NF EN ISO 21527-1 si aw > 0,95	< 500 UFC/g
Moisissures	NF EN ISO 21527-2 si aw < 0,95	< 500 UFC/g

	SPECIFICATION SHEET		Reference	QUA	FT
	Candied dextrosed ginger Stick 1kg		07837	Issuing date	14/11/2019
				Page	2/2
				Version	4
				Revision date	15/05/2023

Legal sales name

Candied dextrosed ginger stick

Ingredients

Ginger, sugar, wheat glucose syrup, dextrose
May contain traces of sulphites



Non-contractual photo

Processing aid

Sulfur dioxide: E220 < 10 ppm

Allergens (according to regulation EU 1169-2011)

May contain traces of sulphites

Refractometric dry extract

79 +/- 3%

Dimensions

Approximate length: 35 to 48 mm

Packaging

Cardboard of 4 punnets of 1kg
Packed in a protective atmosphere

Minimum durability date

12 months

Preservation

In its original packaging away from heat and moisture

Average nutritional values calculated per 100 g

Energy	1458	kJ	Carbohydrate	85	g
Energy	343	kcal	of which sugars	84	g
Fat	< 0,5	g	Protein	< 0,5	g
of which saturates	< 0,1	g	Salt	< 0,01	g

Microbiological criteria

Microorganism	Analytical method : Standard	CRUZILLES standards - FCD criteria
Total count	NF EN ISO 4833-1	< 10 000 CFU/g
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	< 10 CFU/g
Yeast	NF EN ISO 21527-1 if aw > 0,95	< 500 CFU/g
Mould	NF EN ISO 21527-2 if aw < 0,95	< 500 CFU/g