

Ingwer gemahlen**lateinischer Name:** Zingiber officinale / Zingiberaceae**Produktbeschreibung:** geschälte und vermahlene Wurzelstücke**Provenienz:** Indien, Indonesien, China, Nigeria
Präferenzursprung kann wechseln**Verkehrsbezeichnung:** Ingwer gemahlen**Anwendung:** Zum Würzen von Speisen und Gebäck**Anwendungsmenge:** nach Geschmack**Sensorik:**
Farbe: gelblich-bräunlich
Aussehen / Konsistenz: Pulver
Geruch: arttypisch, würzig aromatisch
Geschmack: arttypisch, brennend, würzig, scharf**Chemische Werte:** Feuchte: max. 12 %**Mikrobiologische Werte:** Salmonellen n.n. KBE in 25 g
(gemäß DGHM) Bacillus cereus max. 1 x 10^4 KBE in 1 g
Escherichia coli max. 1 x 10^4 KBE in 1 g
Clostridium perfringens max. 1 x 10^4 KBE in 1 g
Schimmelpilze max. 1 x 10^5 KBE in 1 g**Allergene:** gemäß EU-Verordnung 1169/2011: keine**Lagerbedingungen:** kühl, trocken und lichtgeschützt
angebrochene Packung stets gut verschlossen aufbewahren**Mindesthaltbarkeit:** 24 Monate

Erstellt: M. zur Lage	Datum 04.07.2023	Geprüft/Freigabe: A. Didonaki	Datum 04.07.2023
--------------------------	---------------------	----------------------------------	---------------------

Gebrüder Neeb GmbH & Co. KG	Produktspezifikation PRS I 02	Seite 2 von 2 Ausgabe 25 vom 04.07.2023
--	--	--

Durchschnittliche

Nährwerte pro 100 g

Quelle: BLS, berechnet

Brennwert	1319 kJ / 315 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	60,0 g
davon Zucker	59,4 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,07 g

Prüfumfang

Unsere Rohstoffe werden entsprechend unserer Sorgfaltspflicht nach den Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches stichprobenartig untersucht. Die aufgeführten Daten und Angaben beinhalten keine Garantieerklärung oder zugesicherte Eigenschaften. Die Inhalte dieser Spezifikation befreien den Kunden nicht von eigenen Prüfungspflichten.

Gesetzliche Anforderungen

Unsere Produkte entsprechen der deutschen und europäischen Lebens- und Bedarfsmittelgesetzgebung in der zur Zeit gültigen Fassung. Nach unserem derzeitigen Kenntnisstand ist dieses Produkt weder gentechnisch verändert noch werden bei der Herstellung gentechnische veränderte Organismen, Zutaten oder Hilfsstoffe eingesetzt. Ebenso erfolgte gemäß den uns vorliegenden Informationen keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen oder Begasung mit z.B. Ethylenoxid.

Haftungsausschluss

Die vorgenannten Angaben beziehen sich auf unseren derzeitigen Kenntnisstand. Unser Unternehmen ist IFS Food zertifiziert und verfügt über ein HACCP-Konzept und Allergenmanagement, mit speziellen Reinigungsanweisungen, sorgfältiger Prozessführung und Überwachung. Für eine unvermeidbare Kreuzkontamination mit Allergenen während unserer Prozesse, bei der Verarbeitung durch Vorlieferanten oder während der landwirtschaftlichen Erzeugung, übernehmen wir keine Haftung und können dies nicht vollständig ausschließen.

Diese Spezifikation ist gültig ohne Unterschrift bis auf Widerruf oder bis zur Bestätigung einer geänderten Version.

Sie gilt chargenunabhängig für folgende Artikel:

Artikel- Nr.:	Artikelbezeichnung	Verp.-Gruppe/ Verpackung	Inhalt	Versandeinheit	
12602	Ingwer gemahlen	001	Glas mit PE-Streueinsatz	35 g	6 Gläser
42602	Ingwer gemahlen		PA/PE-Beutel	100 g	10 Beutel
72606	Ingwer gemahlen	039	PET/PE-Beutel	500 g	1 Beutel
72602	Ingwer gemahlen	030	PA/PE-Beutel	1 kg	1 Beutel
82613	Ingwer gemahlen		PE-Beutel	2,5 kg	1 Beutel
82614	Ingwer gemahlen		PE-Beutel	5 kg	1 Beutel
82615	Ingwer gemahlen		PE-Beutel	10 kg	1 Beutel
82617	Ingwer gemahlen Original-Import Rohstoff, ohne Weiterverarbeitung		Papiersack mit PE-Innensack	25 kg	1 Sack