



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Ingwerwürfel kristallisiert Organic ginger cubes crystallised

ARTIKEL NR. / ARTICLE NO.	: -
URSPRUNG / ORIGIN	: China / China
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG/ ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS	: Nicht-EU-Landwirtschaft / Non-EU-agriculture
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION	: Kristallisierte Ingwerwürfel aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 crystallised ginger cubes from organic agriculture according to regulation (EC) No. 834/2007 and 889/2008
HERSTELLUNG / PRODUCTION	: Während der Herstellung wird der Lake Salz (NaCl) zugesetzt, um den Ingwer weicher zu machen, Zitronensäure wird dem Washwasser zugesetzt. Salt is added to the brine to soften the ginger; citric acid is added to the wash water.
BOTANISCHE BEZEICHNUNG / BOTANICAL NAME	: Zingiber officinale Rosc.
ZUTATENLISTE / INGREDIENTS	: Ingwer* (60%), Rohrzucker* (40%) *aus kontrolliert biologischem Anbau ginger* (60%), cane sugar* (40%) *from certified organic agriculture

NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / NUTRITION DECLARATION (per 100g)	Quelle: L-70063
ENERGIE / ENERGY [kJ / kcal]	: 1218 / 291
FETT / FAT [g]	: 0
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN of which SATURATED FATTY ACIDS [g]	: 0
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES [g]	: 72
davon ZUCKER / of which SUGARS [g]	: 70
BALLASTSTOFFE / FIBRE [g]	: 1,5
EIWEIß / PROTEIN [g]	: 0
SALZ / SALT [g]	: 0,0425
NATRIUM / SODIUM [mg]	: 17

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen
Nutritional values may vary in natural products

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / SENSORICAL PROPERTIES

AUSSEHEN / APPEARANCE	: beige-hellbraun bis dunkelbraun, mit Puderrucker bestäubt / beige-light brown to dark brown, dusted with icing sugar
GERUCH / GESCHMACK / FLAVOUR/TASTE	: aromatisch, scharf, ohne Fremdgeruch und – geschmack / aromatically, sweet, hot, no off-flavour or off-odor
KONSISTENZ / STRUCTURE	: halbfeste bis bissfeste Stäbchen / middle soft to firm



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Ingwerwürfel kristallisiert Organic ginger cubes crystallised

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER /CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

GRÖßE / SIZE	: 12x12	mm
WASSERGEHALT / WATER CONTENT	: 12- 20	%

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach den DGHM-Richtwerten(Stand: 12-2012) / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES acc. to the reference of DGHM (status: 12-2012)

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT	: < 100.000	KBE / g	cfu / g
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE	: < 100	KBE / g	cfu / g
E. COLI / E. COLI	: < 10	KBE / g	cfu / g
SCHIMMEL / MOULDS	: < 10.000	KBE / g	cfu / g
SALMONELLA / SALMONELLA	: negativ	in 125 g	

Die physikalischen und mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richtwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.

Physical and microbiological parameters are points of reference which may vary in natural products depending on origin and crop year, when not confirmed in analyses.

MINDESTHALTBARKEIT / MINIMUM SHELF LIFE : Mind. 18 Monate ab Produktion / at least 18 months from production

VERPACKUNG / PACKAGING : 20 kg (4 x 5kg) netto, Beutel im Umkarton
20kg (4x5kg) net, bag in box

LAGERBEDINGUNGEN / STORAGE CONDITIONS : Originalverpackt, kühl und trocken, lichtgeschützt
Original packed, keep cool and dry, keep away from light

GVO-STATUS / GMO-STATUS : Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.
The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material

BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION : Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation

MYKOTOXINE/ SCHWERMETALLE / MYCOTOXINS/ HEAVY METALS : Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1881/2006/EG, VO (EG) Nr. 165/2010 und aktuell gültigen Ergänzungen.
The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 and other actual endorsements.

VERPACKUNGSMATERIAL / PACKAGING MATERIAL : Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.
The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the directives (EG) 11/2011 and 94/62.



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Ingwerwürfel kristallisiert Organic ginger cubes crystallised

FREMDMATERIAL / FOREIGN MATERIAL

: Das Produkt ist praktisch (nach Stand der Technik) frei von Fremdmaterial.
The product is practically free of foreign material (state-of-the-art).

Allergen allergene	als Zutat enthalten Contained as ingredient	
	ja/ yes	nein/no
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse Cereals containing gluten		
- Weizen / wheat		x
- Roggen / rye		x
- Gerste / barley		x
- Hafer / oat		x
- Dinkel / spelt		x
- Kamut / kamut		x
- Hybridstämme / hybrides		x
Krebstiere u. -erzeugnisse Crustaceans and crustacean products		x
Eier und -erzeugnisse Eggs and egg products		x
Fisch und -erzeugnisse Fish and fish products		x
Erdnuss und -erzeugnisse Peanuts and peanut products		x
Soja und -erzeugnisse Soybeans and soya products		x
Milch und -erzeugnisse Milk and dairy products		x
Schalenfrüchte und -erzeugnisse Nuts and nut products		
- Mandeln / almonds		x
- Haselnüsse / hazelnuts		x
- Walnüsse / walnuts		x
- Cashewkerne / cashew		x
- Pekannüsse / pecan nuts		x
- Paranüsse / brazil nuts		x
- Pistazien / pistachios		x
- Macadamia / macadamia		x
Sellerie und -erzeugnisse Celery and celery products		x
Senf und -erzeugnisse Mustard and mustard products		x
Sesam und -erzeugnisse Sesame and sesame products		x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO ₂ angegeben Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10mg/litre expressed as SO ₂		x
Lupine und -erzeugnisse Lupin and lupin products		x
Weichtiere u. -erzeugnisse		x



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Ingwerwürfel kristallisiert Organic ginger cubes crystallised

Molluscs and mollusc products		
weitere Allergene / additional allergenes		
	als Zutat enthalten Contained as ingredient	
	ja/ yes	nein/no
Laktose / lactose		x
Kakao / cocoa		x
Glutamat / glutamate E620 - E625		x
Hühnerfleisch / chicken meat		x
Koriander / coriander		x
Mais / corn, maize		x
Hülsenfrüchte legumes, pulses		x
Rind / beef		x
Schwein / pork		x
Karotte / carrot		x

Kreuz-Kontaminationen sind möglich, wenn auf der gleichen Anlage oder in demselben Betrieb allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es nicht durch räumliche Trennung oder durch geeignete Reinigungsmaßnahmen verhindert werden kann, dass Allergene – auch in Spuren- auf das Produkt übergehen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Cross-Contamination is possible, if potential allergenic products are processed on the same production line or stored in the same warehouse without adequate cleaning procedures or the possibility to separate them, so that allergens and/or traces might cross over to other products.

Please be aware, that due to the complex process of food production (cultivation, harvest, transport, storage, processing, packaging etc.) it is not possible to 100% avoid technically inevitable or accidental cross-contamination. We, therefore, cannot guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The above information is based on details provided by our suppliers and has not been confirmed by analysis.

Date: 03/05/2022