

Jengibre en polvo

Nombre común: Jengibre

Nombre científico: *Zingiber officinale*

Descripción

Producto Jengibre deshidratado y pulverizado

Composición Jengibre

Presentaciones: Bolsa con 150 g y Saco de 15 kg.

Características fisicoquímicas

Estado físico Sólido

Humedad Máximo 10 %

Tamaño de partícula
(Malla 20 U.S.) 100%

Características organolépticas

Apariencia Polvo Fino.

Color Amarillo.

Olor Aromático, característico de la especie,
ligeramente picante.

Sabor Astringente y picante.

Condiciones de almacenamiento

Conservar en su empaque original, manténgase bien cerrado. Proteger de la luz. Almacenar en un lugar fresco y seco.

Vida útil

24 meses a partir de la fecha de producción, bajo las Condiciones de almacenamiento indicadas.

Usos y Aplicaciones

Bebidas, infusiones, condimentos, salsas y marinados.



Declaración Nutricional

Declaración Nutricional		
Tamaño de porción:	3 g	
Porciones por envase:	50	
Contenido energético por envase:	360 kcal / 1548 kJ	
Contenido energético:	Por cada 100 ml de producto preparado:	Por porción de 100 g de producto deshidratado:
	3.00 kcal 12.90 kJ	236 kcal 993 kJ
Proteínas:	0,00 g	5,0 g
Grasas totales	0,00 g	5,0 g
Grasa saturada	0,00 g	2,5 g
Grasas trans	0,00 mg	0,0 mg
Hidratos de carbono disponibles	menos de 1 g	8,0 g
Azúcares:	0,00 g	5,0 g
Azúcares añadidos:	0,00 g	0,0 g
Fibra Dietética:	menos de 1 g	41,0 g
Sodio	0,00 mg	30,0 mg

Marca Comercial



Consumidor

Público en general, niños mayores de 4 años.

Destino Geográfico

Mercado nacional.

Características microbiológicas

Coliformes totales (UFC/g) Menor a 10
Salmonella sp Ausente en 25 g

Material de envase

Bolsa Tricapa con cierre hermético. Saco de papel Kraft con doble bolsa de polietileno. Todos los materiales utilizados son aptos para empacar productos de consumo humano.

Declaración de interés especial

Los ingredientes no están declarados como alérgenos.

Organismos Genéticamente Modificados

(OGM): ninguna de las variedades contenidas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética.

Observaciones

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.