



SPECIFICATION ORGANIC GINGER POWDER

Physical Characteristics

Parameter	Result
Form	Powder
Taste	Spicy-sweet in aromatic, hot and spicy
Colour	Yellow to White Powder
Origin	India
Moisture	Max. 12%
Ingridients	100% Ginger

Heavy Metal Characteristics

Parameter	Result
Lead	below 1 mg/kg
Cadmium	below 0.5 mg/kg
Arsenic	below 0.5 mg/kg

Microbiological Characteristics

Parameter	Result
Total Plate Count	<100.000 cfu/gram
Coli form (in 1 gram)	< 10 cfu/gram
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/gram
Coagulase Positive Staphylococci	Negative in 25g
Salmonellae (in 100 gram)	Negative in 25g
Yeast	<10.000 cfu/gram
Moulds	<10.000 cfu/gram



PACKAGING:

Bulk packaging: in 20 kg cartons or bags

PRODUCT SHELF LIFE :

12 month after production date.

STORAGE :

Preferably stored in a cool, dry and odour free area, away from direct light. Temperature between 4 and 16°C, maximum 70% relative humidity.

Gentechnologie

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keine gentechnisch veränderte Produkte (GVO) und keine GVO Derivate verwendet. Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und deutschen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

Allergendeclaration

Regarding appendix IIIa of guideline 2003/89/EG we declare, that neither allergen ingredients

gluten-containing grain
crustacean and crustacean products
eggs and egg products
peanut and peanut products
milk- and milk products (including Lactose)
soya and soya products
fish and fish products
Nuts (Almond, Hazel Nut, Walnut, cashew nut, pecan, para nut, pistachio,



Macadamia und Queensland nut) and products thereof
celery and celery products
mustard and mustard products
sesame and sesame products
sulphur dioxide (SO ₂) and sulfite in a concentration of more than 10 mg / kg
lupine
mollusca

being present directly neither

a) ingredient of compound foodstuff

b) processing aids, carrier and carrier solvents

c) Contamination with a content of more than 1g/kg (gluten containing grain with a content of more than 10mg/100g dry solids of the food)

d) Accidental confirmation with a content of more than 1 g/kg (according list of ingredients, e. g. in the form «may... content»)

Ionisierung

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keinerlei ionisierenden Strahlen zur Haltbarmachung verwendet.