

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour le : 11/09/2018.



BC AGRO FRUITS SECS

20 Place Prax Paris

82 000 Montauban

(France)

GINGEMBRE CONFIT BIOLOGIQUE



Historique : Cette plante est originaire d'Asie où elle est cultivée depuis au moins 3000 ans selon certains écrits anciens. Le terme **gingembre** est dérivé du sanskrit *shringavera*, il signifie « en forme du bois du cerf ». Ensuite sont apparus le grec *ziggiberis* et le latin *zingiber*, puis *gingibre* en français, et finalement **gingembre** qui apparaît pour la première fois en 1256 dans un ouvrage écrit. Au XVIe et au XVIIe siècles dans plusieurs pays européens, on élaborait le célèbre pain d'épices aux nombreuses variantes régionales pour masquer la saveur de la farine qui était souvent rance.

Description du produit : Le gingembre, aussi nommé « zenj » par les marchands arabes, est une espèce de plante originaire d'Asie. On utilise le gingembre en **cuisine** et en **médecine traditionnelle**. Cette épice est très employée dans un grand nombre de cuisines asiatiques et en particulier dans la cuisine indienne. Il est aussi utilisé en Occident dans la confection du **ginger ale** et de desserts comme le **pain d'épices**.

Code interne :

4207 : 15 kg

4207-1 : 25 kg

4207-1-1 : 20 kg

Certifications :



FR-BIO-01

Origine du produit : Chine

Ingrédients : Gingembre confit 100 % Bio selon règlement CE

Propriétés organoleptiques :

- Saveur/ Odeur : typique avec absence d'odeur étrangère, goût naturel, sucré
- Couleur : orange

Utilisations possibles :

- Plats cuisinés
- A déguster seul...

Informations nutritionnelles (g/100g) :

Énergie : 352 kcal/ 1348 kJ

Protéines : 0,4 g

Glucides : 87 g

Dont sucres : 76 g

Lipides : 0,1 g

Dont saturés : < 0 g

Fibres : 2,2 g

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : < 22 %

Pesticides : <0,01 mg/kg (Valeurs BNN)

Caractéristiques microbiologiques :

-Aflatoxines : B1<2µg /kg – B1, B2, G1, G2 < 4 µg /kg

-Salmonelle : Absence dans 25 g

-E.Coli : < 10 UFC/g

-Coliformes : absence dans 25 g

-Levures : < 1000 UFC/g

Allergènes : pas d'autres allergènes que le gingembre et le sucre blanc**Conditions de conservation :** A conserver dans un local, frais, sec (5-18 °C)

Emballage primaire (UVC)	Référence interne	Poids net/ UVC	Dimensions UVC (mm)	Traçabilité N° lot
Sachet sous vide CO2	4207	15kg	130x120x75	Sur UVC

Emballage secondaire (Linéaire)	Nb UVC/ colis	Dimensions colis (mm)	Poids colis brut
Carton	3	390x260x230	16kg

Tertiaire (Transport)	Nb colis/ rang	Nb rang/ palette	Nb colis/ palette	Nb UVC/ palette	Poids brut palette	Hauteur totale palette (cm)	Conditions de distribution
Palette, film étirable	9	6	54	162	891kg	180	Par camion



BC AGRO FRUITS SECS
Charif BENABDERRAHMANE
Mob : +33 (0)7 82 21 02 39

Email : charif.ben@bcagro-fruitssecs.com

Sites : www.bcagro-fruitssecs.com

www.baseorganicfood.com

