

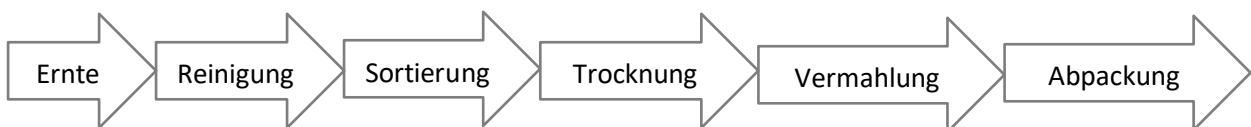


1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	BIO Ingwer, gemahlen
Ggf Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	Indien
Zutaten (absteigend, mit %):	Ingwerpulver, 100 %

2. Beschreibung / Herstellprozess

Der Ingwer, auch *Zingiber officinale* genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Ingwer (*Zingiber*) innerhalb der Familie der Ingwergewächse. Das Ingwerpulver zeichnet sich typischerweise durch seine weiße bzw. gelbliche Farbe und dem würzig-scharfen Geschmack aus.



3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	weißliches bzw. gelbes Pulver, leichte Farbabweichungen sind möglich
Konsistenz:	Pulver
Geruch / Geschmack:	Würzig, scharf, ohne Fremdgeruch /-geschmack

4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		12	%
Reinheit	99,95		%
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		0,05	%
Zusätze	-	-	-

5. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
Pestizidrückstände	BNN-Orientierungswert: 0,01mg/kg für Einzelsubstanzen, max. 2 Substanzen nachweisbar.
Kontaminationen und chemische Rückstände	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

Geändert am:	09.06.2020	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	09.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	09.06.2020	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Produktspezifikation BIO Ingwerpulver

Artikelnummer: 53650

Version: 3

Gültig ab:
28.02.2019

Seite 2 von 4



DE-ÖKO-006

6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	100.000	KbE/g
Hefen	10.000	KbE/g
Schimmel	10.000	KbE/g
Enterobakterien	10	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g

7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	304/1272
Fett	g	3,3
- davon gesättigte Fettsäuren	g	1
Kohlenhydrate	g	65
- davon Zucker	g	59,4
Eiweiß	g	8
Salz	g	0,1

Ursprung der Angaben:
die Daten wurden
berechnet / vom
Lieferanten analysiert

8. Verpackung und Haltbarkeit

Verpackung: 20 kg Kartons oder Säcke
MHD ab Produktion: 12 Monate
Lagerbedingungen: Kühl, trocken, dunkel und an einem geruchsfreien Ort. Bei 4 – 16 °C, < 65 % rel. Luftfeuchtigkeit

9. Zertifikate

Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

10. GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden.

Geändert am:	09.06.2020	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	09.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	09.06.2020	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Produktspezifikation BIO Ingwerpulver

Artikelnummer: 53650

Version: 3

Gültig ab:
28.02.2019

Seite 3 von 4



DE-ÖKO-006

11. Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	-
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ .	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Rechtliche Allergene		
Weizen	-	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Krebstiere	-	-
Ei	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Soja	-	-
Milch	-	-
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	-
Walnüsse	-	-

Geändert am:	09.06.2020	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	09.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	09.06.2020	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Produktspezifikation BIO Ingwerpulver

Artikelnummer: 53650

Version: 3

Gültig ab:
28.02.2019

Seite 4 von 4



DE-ÖKO-006

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Kaschunüsse	-	-
Pekannüsse	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	-	-
Nüsse (Schalenfrüchte)	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-
Zusätzliche Allergene		
Laktose	-	-
Kakao	-	-
Glutamat (E620–E625)	-	-
Huhn	-	-
Koriander	-	-
Mais	-	-
Hülsenfrüchte	-	-
Rindfleisch	-	-
Schweinefleisch	-	-
Karotten	-	-

12. Rechtlicher Status

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der **aktuellen EU-Verordnung über den ökologischen Landbau**.

Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. In Produkt und Verpackung ist kein absichtlich technisch hergestelltes Nanomaterial enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die Ware wurde **keiner künstlich ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Diese Spezifikation enthält Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

Geändert am:	09.06.2020	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	09.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	09.06.2020	Günther Braun	