

Orient Genuss  
Bleichstr. 82  
75173 Pforzheim  
Tel: 07231/6062340  
Mail: info@orient-genuss.de



## Produktspezifikation (Product Specification)

<b>PRODUKT / PRODUCT:</b>	Ingwer gehackt, 5-7 mm, ungeschwefelt, gezuckert / <i>ginger hacked, 5-7 mm, unsulfurated, sugared</i>
BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS / NAME OF THE PRODUCT:	Ingwer kandiert mit Puderzucker / <i>candied ginger with icing sugar</i>
ARTIKEL NR. / ARTICLE NO:	0523050
HERKUNFT / ORIGIN:	Thailand / <i>Thailand</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:	kandierter, ungeschwefelter Ingwer, in 5-7 mm große Stücke gehackt, mit Puderzucker überzogen <i>candied unsulfurated ginger, hacked in 5-7 mm pieces, coated with icing sugar</i>
ZUTATEN / INGREDIENTS:	52 % Ingwer, 48 % Zucker / <i>52 % ginger, 48 % sugar</i>
LAGERUNG / STORAGE:	kühl (10 - 15°C), trocken und dunkel / <i>cold (10 - 15°C), dry and dark</i>
VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:	8 x 1 kg / 4 x 5 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in plastic bag and carton box</i>
<b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b>	
AUSSEHEN / APPEARANCE:	natürliche gelbe bis bräunliche Farbe / <i>natural yellow to brownish color</i>
GERUCH / SMELL:	arteigen, fruchtig, süß, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, fruity, sweet, without foreign smell</i>
GESCHMACK / TASTE:	arteigen, nach Ingwer, fruchtig, süß, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, like ginger, fruity, sweet, without foreign taste</i>
KONSISTENZ / TEXTURE:	weich bis bissfest / <i>soft to firm to the bite</i>
<b><u>CHEMISCHE PARAMETER / CHEMICAL VALUES:</u></b>	
FEUCHTIGKEIT / MOISTURE:	max. 15 %
SCHWEFELDIOXID / SULFUR DIOXIDE:	max. 10 ppm
PH-WERT / PH-VALUE:	3,7 - 4,2

**Orient Genuss**  
Bleichstr. 82  
75173 Pforzheim  
Tel: 07231/6062340  
Mail: info@orient-genuss.de



**MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL VALUES:**

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT:	< 10.000 KbE/g / cfu/g
HEFEN / YEASTS:	< 100 KbE/g / cfu/g
SCHIMMELPILZE / MOULDS:	< 100 KbE/g / cfu/g
COLIFORME KEIME / COLIFORMS:	< 3 KbE/g / cfu/g
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI:	< 3 KbE/g / cfu/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	< 3 KbE/g / cfu/g
SALMONELLEN / SALMONELLEN:	negativ / negative (in 25 g)

**PHYSIKALISCHE PARAMETER / PHYSICAL VALUES:**

BREITE / WIDE:	0,4 - 0,6 cm
LÄNGE / LENGTH:	0,5 - 0,7 cm
DICKE / THICKNESS:	0,2 - 0,6 cm
FREMDMATERIAL / FOREIGN MATTERS:	max. 0,01 %

**DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE (in 100g)**

BRENNWERT / ENERGY (in kJ):	1591
BRENNWERT / ENERGY (in kcal):	380
FETT / FAT:	0 g
- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / THEREOF SATURATED FATTY ACIDS:	0 g
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES:	94,0 g
- DAVON ZUCKER / THEREOF SUGAR:	75,0 g
BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBRE:	1,0 g
EIWEIß / PROTEIN:	0 g
SALZ / SALT:	0,138 g

**GVO / GMO**

Nein. / No.

**BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION:**

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
*The product is not treated with ionizing radiation.*

**ALLERGENE / ALLERGENS:**

Keine Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011.  
*No allergens contained according to EU Regulation 1169/2011.*

kann Spuren  
enthalten von: Soja, Schwefeldioxid  
*traces can be  
contained: soy, sulfur dioxide*

DATUM / DATE:

07.11.2018

ERSTELLT VON / COMPILED BY:

Kerstin Starke