


<b>REFERENCIA</b>	<b>FC086 / FC101</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Jengibre en polvo	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Solo es jengibre, muy concentrado y potente. Es un picante inmediato que igual que sube rápido, baja rápido, dejándonos su sabor perfumado. Es la forma más cómoda de tener jengibre siempre disponible, inclúyelo en tus mezclas de especias para marinar carne o pescado, aliña vinagretas, aromatiza caldos, té e infusiones con un toque picante y perfumado. No lo abandones en el armario y dale alegría, de esta forma conservarás todo su aroma y sabor.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Tarro de 20 g (FC086) y 75 g (FC101)	
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Asia	
<b>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</b>	Apariencia: Amarillo claro Sabor/Olor: Aroma a limón, limpio y fresco.	
<b>INGREDIENTES</b>	100% jengibre.	
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de <b>sésamo, mostaza, apio y gluten</b> .	
<b>ANÁLISIS</b>	<b>Parámetros Microbiológicos</b>	Niveles máximos aceptables
	Salmonella	Negativo en 25 g
	<b>Parámetros Químicos</b>	
	Materias Extrañas %	<2
	Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE
	OGM	Libre de modificación genética
	Irradiación	No irradiado
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar	
<b>CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN</b>	24 meses desde fecha de fabricación La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento	
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	8436585591244 – 20 g 8436585591725 – 75 g	