



---

**DI SANO S.R.L.**

via F.lli Cairoli,5 - 27015 - Landriano (PV)  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 0245077295 – Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

---

**SCHEDA TECNICA****ZENZERO IN POLVERE****Rev. Del** : 23/02/2024**Numero** : 3**Codice referenza** : SV3022

<b><u>Nome Prodotto</u></b>	: ZENZERO IN POLVERE		
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>			
<b><u>Lotto N.</u></b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
<b><u>Produttore</u></b>	: Di Sano s.r.l.	<b><u>Sito di Produzione</u></b>	: Stabilimento "1"

---

**Descrizione** : Prodotto in polvere ottenuto dallo Zenzero**Applicazione** : Come insaporitore per la preparazione e condimento di alimenti  
*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)***Lista dei Costituenti** : 100% Zenzero (India o Cina)  
*(In ordine decrescente di peso)***Dosaggio della Referenza** : A vostro piacere  
*(Quantità nel prodotto)*

**Valori Nutrizionali per 100 g (se solido) / 100 ml (se liquido)**

:

- Energia	:	335 kcal / 1402 kJ
- Grassi	:	4,2 g
- di cui: acidi grassi saturi	:	2,6 g
- Carboidrati	:	71,6 g
- di cui: zuccheri	:	3,4 g
- Proteine	:	9,0 g
- Fibre	:	14,1 g
- Sale	:	0,67 g

**Caratteristiche Sensoriali**

:

- Colore	:	Giallino
- Odore	:	Aromatico
- Sapore	:	Sapore leggermente pungente
- Aspetto	:	Polvere

**Parametri Microbiologici**

:

		LIMITI	U.M
- Lieviti	:	< 10.000	UFC/g
- Muffe	:	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	:	Assenti/25g	UFC/g

**Laboratorio Analisi**

: I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

**OGM**

: Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	

Pesce e prodotti a base di pesce	:		X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:		X	
Soia e prodotti a base di soia	:		X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:		X	
Frutta a guscio **	:		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	:		X	
Senape e prodotti a base di senape	:		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:		X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:		X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:		X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati				
** mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ).				

**Tipologia    Peso unità**

**Imballo primario**                    : Plastica    1

**Imballo secondario**                : Cartone

**Modalità Conservazione**        : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +20°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

**Shelf Life**                                : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

**Precauzioni:**                            : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche sensoriali, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.