

1 Identification du produit et de la société

1.1 Description du produit

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| INCI | : Zingiber officinale root powder |
| CAS number | : 84696-15-1 |
| EC number | : 283-634-2 |
| Procédé d'obtention | : Séchage puis moulinage |
| Matière Première | : Tubercule de Gingembre |
| Nom botanique | : Zingiber officinale |
| Nom vernaculaire | : Ginger |
| Mode de récolte | : Agriculture traditionnelle |
| Pays d'origine | : Mali |



1.2 Utilisations et propriétés

| | |
|--------------------------------|---|
| Usage cosmétique | : La poudre de gingembre est reconnue pour ses actions anti-âge du fait de sa forte teneur en antioxydants. Elle aide à combattre et ralentir le vieillissement de la peau. Elle peut être utilisée en masque ou en gommage. |
| Propriétés reconnues dans l'UE | : SKIN CONDITIONING (Source : COSING) |
| Usage alimentaire | : Pour des jus, smoothies et des sorbets. Egalement en assaisonnement dans la cuisine. |

1.3 Coordonnées du fournisseur

BAOBAB DES SAVEURS

| | |
|-------------------------------------|--|
| Siège Social et Unité de Production | : Zone industrielle BP 547 21000 THIES |
| Standard téléphonique | : +221 33 951 70 54 |
| Contact | : Pierre-Gilles COMMEAT / Tél : +221 77 025 20 98 |
| E-Mail | : gse@baobab-des-saveurs.com |
| Site Web | : www.baobab-des-saveurs.com |

2 Caractéristiques du produit

2.1 Propriétés organoleptiques

| | |
|---------|-------------------|
| Aspect | : Poudre |
| Couleur | : Beige |
| Odeur | : Caractéristique |
| Goût | : Caractéristique |

2.2 Caractéristiques physico-chimiques

| | |
|---------------------------|--------|
| Teneur en humidité (en %) | : < 10 |
| Cendres (en mg/100g) | : |

2.3 Composition nutritionnelle pour 100g

| | |
|---------------------------------|---|
| Valeur énergétique (en kcal) | : |
| Protéines (en g) | : |
| Glucides (en g) | : |
| Matières grasses (en g) | : |
| Dont acides gras saturés (en g) | : |
| Fibres | : |
| Vitamine A (en mg) | : |
| Vitamine B1 (en mg) | : |
| Vitamine B2 (en mg) | : |
| Vitamine B3 (en mg) | : |
| Vitamine B5 (en mg) | : |
| Vitamine B6 (en mg) | : |
| Vitamine B9 (en mg) | : |
| Vitamine B12 (en mg) | : |
| Sodium (en mg) | : |
| Potassium (en mg) | : |
| Calcium (en mg) | : |
| Phosphore (en mg) | : |
| Magnésium (en mg) | : |
| Fer (en mg) | : |
| Zinc (en mg) | : |
| Iode (en mg) | : |

Source : Bibliographie

La composition nutritionnelle ne concerne que le lot analysé. Les valeurs sont fournies à titre indicatif.

2.4 Paramètres microbiologiques

| | |
|-------------------------------------|---------------------|
| FMAT à 30°C (UFC/g) | : < 10 ⁵ |
| Levures et moisissures (UFC/g) | : < 50 000 |
| Moisissures (UFC/g) | : < 50 000 |
| Escherichia coli (UFC/g) | : < 10 |
| Salmonelles dans 25 g | : Absence |
| Bacillus cereus présomptifs (UFC/g) | : < 10 ³ |

3 Conditionnement et conditions de conservation

3.1 Conditionnement

| | |
|-------------------------|---|
| Type de conditionnement | : Sachet de 1 kg |
| Autres conditionnements | : Possible à partir de 5 kg ou 100 unités |

3.2 Conditions de conservation et d'utilisation optimales

| | |
|----------------------------|--|
| Conditions de conservation | : A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité |
| DDM | : 24 mois |

Suivi des modifications

| Version | Date de révision | Modifications apportées par rapport à la version antérieure |
|---------|------------------|---|
| 1 | 02/10/2023 | Création |