



AgroForest 59 rue Franklin 69002 LYON	PATE DE GINGEMBRE CONFIT BIO 5kg	FT_016
		Date de révision : 15/09/2022
		Version 02 page 1/1

1) DESCRIPTION

Pate de gingembre confit biologique de Madagascar

Nom botanique : Zinziber Officinale

Ingrédients : gingembre frais, sucre roux

Garanties : Bio par ECOCERT FR-BIO-01 et production/transformation MG – BIO – 154

Origine : Madagascar

2) PROVENANCE ET RECOLTE

Le gingembre provient de la région d'Anjozorobe au nord de la capitale Antananarivo, dans le centre de Madagascar. 139 petits producteurs produisent 720 T de gingembre frais entre juin et septembre. La taille moyenne des exploitations est de 32 ares. La production est 100% biologique.

La pâte de gingembre confit est élaborée dans un atelier 100% bio appartenant à l'entreprise Sahanala Madagascar, elle-même détenue par les producteurs.

3) DESCRIPTION GENERALE

La pâte de gingembre confit en cubes est issue de la pulpe de gingembre broyée et raffinée, suivi d'une cuisson avant d'être coulée sur des moules, séchée puis découpée en dés et enrobée de sucre.

Il se déguste comme une confiserie et peut servir à confectionner des desserts.



agroforest

4) QUALITE ET COMPOSITION

Composition : Rhizome de gingembre mature Bio (54.2%), sucre blond (44.4%), acide citrique 1,2%, gélifiant 1,4% (pectine).

Brix du produit fini : 75-80%, Activité de l'eau inférieure à 0,6.

Absence d'OGM, d'allergènes, et d'irradiation

Aspect	Sec: cube, solide, enrobé de sucre
Texture	Souple, non élastique
Couleur	Marron clair
Gout	Sucré, moyennement piquant et acidulé
Arôme	Caractéristique du gingembre malgache, citronné et frais
Odeur	Caractéristique donnée par l'arôme
Défauts proscrits	Gout/Odeur de brûlé, cube taché, cube difforme

Données physico-chimiques :

Humidité (%)	< 60 %
Dimension	L= l= épaisseur= entre 8 et 16 mm
Poids (1 cube)	3,8 g - 6,1g

Valeurs nutritionnelles / 100g :

Valeur énergétique	316 KCal
Glucide dont sucre	70g
Lipide	2g
Protéine	1g
Eau	20g
Vitamines et minéraux	6g

5) CONDITIONNEMENT ET PALETISATION

1 SACHET	1 CARTON	1 PALETTE	
Poids net	1 sachet	Cartons	Poids net
5 kg		120	600 kg

6) CONSERVATION ET STOCKAGE

Durée de vie : La pâte de gingembre confit est à consommer de préférence avant fin 24 mois à compter du mois de fabrication

Conditions de conservation : Dans un endroit frais et sec, à température 15-18°C et à 60-70 % d'humidité. Palettisation : 15 couches de 8 colis de 5kg soit 120 colis / 600 kg.