
	Spécifications du produit poudre de protéine de pois BIO	Version: 01
		Valable à partir du: 18.06.2020
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 37700	Page 1 sur 4  DE-ÖKO-006

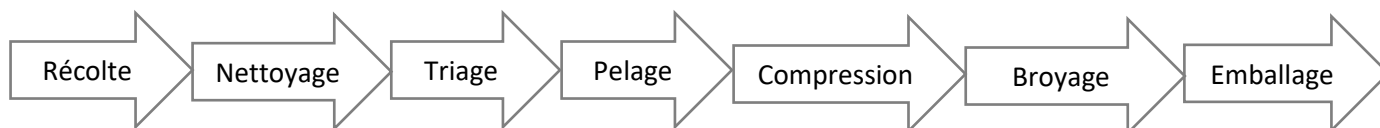
1. Informations générales du produit

Description du produit:	Protéine de pois moulues
concentration:	100 %
Pays d'origine:	Chine
Ingrédient:	Poudre de protéine de pois 100 %

2. Description / processus de production

Le pois, appartenant au genre Pisum de la famille des Fabacées, se caractérise généralement par une petite forme ronde aux couleurs allant du vert clair au vert foncé.

Le produit peut être consommé cru ou transformé avec ou sans autres aliments.



3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Poudre crémeuse, beige à brune clair
Consistance:	Poudre
Odeur / Goût:	Typique, sans odeur / goût étranger.
Taille des particules:	100 mesh



4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		10	%
Poussières		8	%
Additifs	-	-	-

5. Résidus et contaminants

Paramètres	Exigences
Résidus de pesticides	Valeur d'orientation BNN: 0,01 mg / kg pour les substances individuelles, max. 2 substances détectables.
Contaminations et résidus chimiques	Conforme aux normes de l'UE fixant les limites maximales pour certaines contaminations dans les aliments.

Geändert am:	18.06.2020	Sofia Schilling	Raison du changement: Mise à jour de l'adresse
Geprüft am:	18.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	18.06.2020	Günther Braun	

	Spécifications du produit poudre de protéine de pois BIO	Version: 01
		Valable à partir du: 18.06.2020
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 37700	Page 2 sur 4  DE-ÖKO-006

6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	30.000	UFC/g
Levures	10.000	UFC/g
Moisissures	10.000	UFC/g
Entérobacteries	10.000	UFC/g
Escherichia Coli	10	UFC/g
Salmonelle	n.n.	/25 g

7. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	403 / 1686
Matières grasses	g	8,7
- dont acides gras saturés	g	1,8
Glucides	g	4,1
- dont sucre	g	0,5
Fibres	g	3,4
Protéine	g	80,2
Sodium	g	2,0

Origine de l'information: les données ont été calculées / analysées par le fournisseur

8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sacs en plastique de 20 kg (LDPE) dans sacs en papier
 Durée de conservation: 24 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)
 Stockage: Frais (< 15 °C), sec (humidité relative < 65 %) et endroit sombre.

9. Certificats

Veuillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon les norms BRC ou IFS, mais ont un système de gestion de la qualité ou des risques.

10. Statut d'OGM

Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté conformément au règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Geändert am:	18.06.2020	Sofia Schilling	Raison du changement: Mise à jour de l'adresse
Geprüft am:	18.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	18.06.2020	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Spécifications du produit poudre de protéine de pois BIO

Numéro d'article: 37700

Version: 01

Valable à
partir du:
18.06.2020

Page 3 sur 4





DE-ÖKO-006

11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés.	-	-
Crustacés et produits dérivés.	-	-
Oeufs et produits dérivés.	-	-
Poissons et produits dérivés.	-	-
Arachides et produits dérivés.	-	-
Soja et produits dérivés.	-	-
Lait et produits dérivés (y compris les lactoses).	-	-
Noix, d. h. Amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits dérivés.	-	-
Céleri et produits dérivés.	-	-
Moutarde et produits dérivés.	-	-
Graines de sésame et produits dérivés.	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂ .	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Allergènes légaux		
Blé	-	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
<i>Gluten</i>	-	-
Crustacé	-	-
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-

Geändert am:	18.06.2020	Sofia Schilling	Raison du changement: Mise à jour de l'adresse
Geprüft am:	18.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	18.06.2020	Günther Braun	

	Spécifications du produit poudre de protéine de pois BIO	Version: 01
		Valable à partir du: 18.06.2020
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 37700	Page 4 sur 4  DE-ÖKO-006

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Amande	-	-
Noisette	-	-
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistache	-	-
Macadamia / noix du Queensland	-	-
Noix (fruit à coque)	-	-
Céleri	-	-
Moutarde	-	-
Graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-

12. Statut juridique

Le produit est conforme aux **réglementations allemande et européenne sur la législation alimentaire**, ainsi qu'à la **réglementation actuelle de l'UE sur l'agriculture biologique**.

Le produit n'est ni génétiquement modifié, ni ne contient ou n'est produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ainsi, il n'y a pas d'exigence d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent pas de nanomatériaux conçus intentionnellement, ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage. Le produit n'a été exposé à **aucun rayonnement ionisant artificiel**.

Cette spécification contient des valeurs guides. Les fluctuations d'apparence, de composition, d'odeur et de goût sont dues à l'origine naturelle des ingrédients. La spécification ci-dessus est basée sur les informations de nos fournisseurs. Nous recommandons de vérifier l'adéquation de nos produits par nos propres tests.

Geändert am:	18.06.2020	Sofia Schilling	Raison du changement: Mise à jour de l'adresse
Geprüft am:	18.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	18.06.2020	Günther Braun	