

### 1. Informations générales du produit

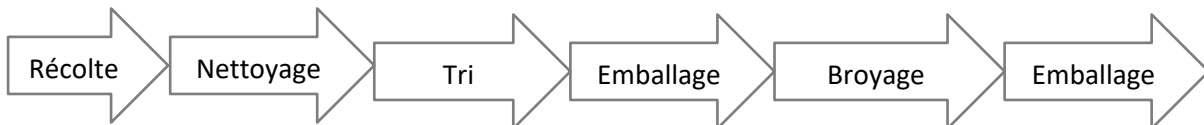
Description des ventes:	Graines de Chia noires ( <i>Salvia hispanica</i> )
Rapport fraîcheur ggf /	100 %
Facteur de concentration:	
Pays d'origine:	Paraguay
Ingrédients (décroissant, en %):	Graines de Chia noires, 100 %

### 2. Description / processus de fabrication

La graine de chia *Salvia hispanica* provient d'une plante *Salvia* de la famille des Lamiaceae. La graine de chia se caractérise généralement par une petite forme ovale de couleur grise, noire et avec une part d'environ 5% de graines blanches.



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



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Graines plates et rondes, environ 2 mm, noires, grises et blanches
Consistance:	Solide
Odeur / Goût:	Typique, frais, sans odeur / goût étranger.

### 4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		9	%
Pureté	99,97		%
Matières étrangères d'origine végétale / graines étrangères		0,03	%
Additifs	-	-	-

### 5. Résidus et contaminants

Paramètres	Exigences
Résidus de pesticides	Conforme aux normes de l'UE applicables sur les limites maximales de résidus de pesticides dans ou sur les denrées alimentaires.
Contaminations et résidus chimiques	Conforme aux normes de l'UE fixant les limites maximales pour certaines contaminations dans les aliments.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement : nouvelle adresse
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le :	14.07.2020	Günther Braun	

	<b>Spécification du produit</b> <b>graines de Chia noires conv.</b>	Version: 2
		Valable à partir du: 28.03.2019
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Numéro d'article: 10000	Page 2 sur 4

## 6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	100.000	UFC/g
Levures	500	UFC/g
Moisissures	500	UFC/g
Entérobactéries	10	UFC/g
Escherichia Coli	3	UFC/g
Salmonelle	négatif	/25 g

## 7. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	444 / 1832
Matières grasses	g	31,1
- dont acides gras saturés	g	3,8
- dont acides gras polyinsaturés	g	24,2
- dont Oméga 3	g	18,5
Glucides	g	4,5
- dont sucre	g	0,8
Substance balla	g	31,4
Protéine	g	21,2
Sel	g	max. 0,03

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

## 8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sac en papier de 25 kg  
DLUO de production: 24 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)  
Conditions de stockage: Frais (15 – 20 °C), sec (humidité relative de 45 – 65 %) et sombre.

## 9. Certificats

Veillez 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.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement : nouvelle adresse
Vérfié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le :	14.07.2020	Günther Braun	

Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	<b>Spécification du produit</b> <b>graines de Chia noires conv.</b>  Numéro d'article: 10000	Version: 7
		Valable à partir du: 28.03.2019
		Page <b>3</b> sur <b>4</b>

## 11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
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 <sub>2</sub> .	-	-	
Lupins et produits dérivés.	-	-	
Mollusques et produits dérivés.	-	-	

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:		Contamination croisée obtenu dans le produit:	
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
<b>Allergènes légaux</b>				
Blé	-	-		
Seigle	-	-		
Orge	-	-		
Avoine	-	-		
Épeautre	-	-		
Kamut	-	-		
<i>Gluten</i>	-	-		
Crustacé	-	-		
Oeuf	-	-		
Poisson	-	-		
Arachide	-	-		
Geändert am:	02.05.2019	Baptiste Leverrier	Änderungsgrund: Französische Übersetzung	
Geprüft am:	02.05.2019	Günther Braun		
Freigegeben am:	02.05.2019	Günther Braun		

	<b>Spécification du produit graines de Chia noires conv.</b>	Version: 7
		Valable à partir du: 28.03.2019
Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Numéro d'article: 10000	Page <b>4</b> sur <b>4</b>

Soja	-	-	
Lait	-	-	
Amande	-	-	
Noisette	-	-	
Noix	-	-	
Noix de cajou	-	-	
Noix de pécan	-	-	
Noix du Brésil	-	-	
Pistache	-	-	
Macadamia / noix du Queensland	-	-	
<i>Noix (fruit à coque)</i>	-	-	
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 <sub>2</sub>	-	-	
Lupin	-	-	
Mollusque	-	-	
<b>Allergènes supplémentaires</b>			
Lactose	-	-	
Cacao	-	-	
Glutamate (E620–E625)	-	-	
Volaille	-	-	
Coriandre	-	-	
Maïs	-	-	
Légumineuses	-	-	
Viande bovine	-	-	
Viande porcine	-	-	
Carotte	-	-	

## 12. Statut juridique

Le produit est conforme à la **législation alimentaire allemande et européenne en vigueur** conformément à la version actuelle.

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**.

Il est **conforme au règlement sur les nouveaux aliments** (CE) n°258/97 et à la décision d'exécution 2013/50/UE

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:	02.05.2019	Baptiste Leverrier	Änderungsgrund: Französische Übersetzung
Geprüft am:	02.05.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	02.05.2019	Günther Braun	