



### 1. Informations générales du produit

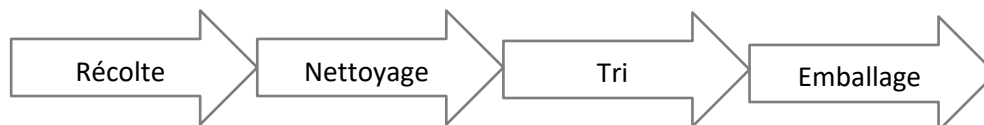
Description des ventes:	Graines de basilic BIO ( <i>Ocimum tenuiflorum</i> )
Rapport fraîcheur ggf /	
Facteur de concentration:	100 %
Pays d'origine:	Inde, autres possibles
Ingrédients (décroissant, en %):	Graines de basilic, 100 %

### 2. Description / processus de fabrication

Les graines de basilic sont généralement caractérisées par les petits grains ovales, de couleur gris noir. Le goût est typique de l'espèce sans aucun goût étranger.



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



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Petits grains gris noir; gonflé: bleu clair, avec un film gonflant épais
Consistance:	Dur; gonflé: doux, visqueux
Odeur / Goût:	Épicé, aromatique, légèrement miteux



### 4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		11	%
Pureté	99,8		%
Matières étrangères d'origine végétale / graines étrangères		0,2	%
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.

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>Spécifications du produit</b> <b>Graines de basilic BIO</b>	Version: 2
		Valable à partir du: 09.04.2019
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a> <a href="http://www.gb-foods.de">www.gb-foods.de</a>	Numéro d'article: 11100	Page 2 sur 4  DE-ÖKO-006

## 6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	10.000.000	UFC/g
Levures	10.000	UFC/g
Moisissures	50.000	UFC/g
Entérobacteries	1.000.000	UFC/g
Escherichia Coli	Prégermé 1*10 <sup>3</sup>	UFC/g
Salmonelle	négatif	/100 g

## 7. Valeur énergétique

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	1434/348
Matières grasses	g	16
- dont acides gras saturés	g	1,7
Glucides	g	9,8
- dont sucre	g	0,6
Substance balla	g	52
Protéine	g	15
Sodium	g	< 0,01

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

## 8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sacs en papier multicouche de 25 kg  
DLUO de production: 18 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)  
Conditions de stockage: Frais (< 18 °C), sec (humidité relative < 65) et abrité de la lumière

## 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	





## 11. Allergènes

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
		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: Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
		Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
<b>Allergènes légaux</b>			
Blé	-	-	
Seigle	-	-	
Orge	-	-	
Avoine	-	-	
Épeautre	-	-	
Kamut	-	-	
<i>Gluten</i>	-	-	
Crustacé	-	-	
Oeuf	-	-	
Poisson	-	-	
Arachide	-	-	
Soja	-	-	

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>Spécifications du produit</b> <b>Graines de basilic BIO</b>	Version: 2
		Valable à partir du: 09.04.2019
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a> <a href="http://www.gb-foods.de">www.gb-foods.de</a>	Numéro d'article: 11100	Page 4 sur 4  DE-ÖKO-006

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:	
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -	Si oui, quantité (mg / kg)
Lait	-	-	
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 <sub>2</sub>	-	-	
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.

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	