

	Spécifications du produit pavot bleu conv. Numéro d'article: 29000	Version: 2
		Valable à partir du: 18.03.2019
		Page 1 sur 4
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		

1. Informations générales du produit

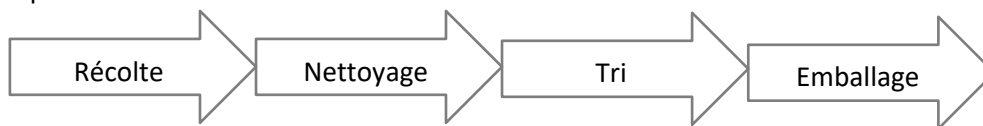
Description des ventes: Blaumohn
Rapport fraîcheur ggf / Facteur de concentration: 100 %
Pays d'origine: Allemagne, France, République Tchèque, Autriche
Ingrédients (décroissant, en %): Pavot bleu, 100 %



2. Beschreibung / Herstellprozess

Le pavot bleu est une espèce de la famille du pavot, originaire de la Méditerranée orientale. Les graines de cette plante sont généralement caractérisées par de petits grains ronds aux couleurs typiques allant du noir au bleu.

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



3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur: Petites graines rondes bleues, noires, environ 1-2 mm, variations possibles
Consistance: Solide
Odeur / Goût: Typique, frais, sans odeur / goût étranger

4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		8	%
Pureté	99,9		%
Matières étrangères d'origine végétale / graines étrangères		0,1	%
Teneur en morphine		10	Mg/kg
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	

	Spécifications du produit pavot bleu conv. Numéro d'article: 29000	Version: 2
		Valable à partir du: 18.03.2019
		Page 2 sur 4
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		

6. Indicateurs microbiologiques

Parameter	Limite	Unité
Nombre total de germes mésophiles aérobies	1.000.000	UFC/g
Moisissures	10.000	UFC/g
Escherichia Coli	10	UFC/g
Salmonelle	n. n.	/125 g

7. Valeur énergétique

	Unité	Information pour 100 g
Valeur nutritionnelle	Kcal / kJ	487 / 2038
Matières grasses	g	42
- dont acides gras saturés	g	4,8
- dont acides gras polyinsaturés	g	
Glucides	g	4,2
- dont sucre	g	0,1
Substance balla	g	21
Protéine	g	24
Sel	g	0,03

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

8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sacs en papier de 25 kg sur une palette EURO de 750 kg
 DLUO de production: 12 mois
 Conditions de stockage: Frais, sec et sombre. (< 20°C)

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.

Recommandation: Ne consommez pas plus de 20 g de pavot cru par jour

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	

	Spécifications du produit pavot bleu conv. Numéro d'article: 29000	Version: 2
		Valable à partir du: 18.03.2019
		Page 3 sur 4
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		

11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée possible 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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia) 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: Oui: + Non: -	Contamination croisée possible Oui: + Non: -
Allergènes légaux		
Blé	-	+
Seigle	-	+
Orge	-	+
Avoine	-	+
Épeautre	-	+
Kamut	-	+
Gluten	-	+
Crustacé	-	-
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-
Soja	-	+
Lait	-	-
Amande	-	-

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	

	Spécifications du produit pavot bleu conv. Numéro d'article: 29000	Version: 2
		Valable à partir du: 18.03.2019
		Page 4 sur 4
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
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 ₂	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-

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**.

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
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	