



### 1. Information général sur le produit

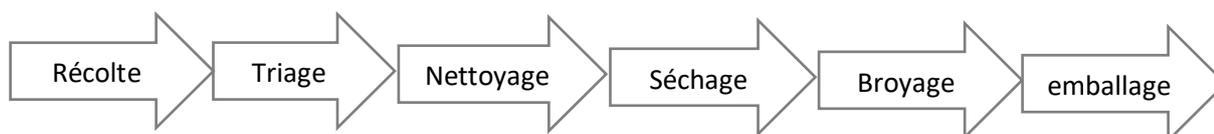
Description du produit :	Poudre d'Ashwagandha
Concentration :	100 %
Pays d'origine :	Allemagne, France, République tchèque, Autriche
Ingredients :	100 % Poudre d'Ashwagandha

### 2. Description / Processus de fabrication

La poudre d'ashwaganda (*withania somnifera*), également connue sous le nom de baie dormante, est fabriquée à partir de racine de plante ashwaganda. Après la récolte, les racines sont triées, nettoyées et légèrement séchées. Ils sont ensuite réduits en poudre.



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



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence/couleur	Couleur blanc-grisâtre, poudre fine
Consistance:	graine
Odeur/goût	Sans goût ni odeur particulière

### 4. Caractéristiques chimiques et physiques

parametre	min.	max.	unité
Teneur en eau / humidité	5,0	10,0	%
Pureté		100,0	%
Teneur en cendres		12,0	%
Autre	Sans	Sans	

### 5. Résiudes et contaminations

<u>Paramètres</u>	<u>Exigences</u>
Resiudes de Pesticide:	Valeur d'orientation BNN : 0,01mg/kg pour les substances individuelles, 2 substances détectables au maximum.
Contamination et résidus chimiques:	Conformément au règlement de l'UE fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Changed on:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Checked on:	23.06.2020	Günther Braun	
Released on:	23.06.2020	Günther Braun	

	<b>Spécification du produit</b> <b>Poudre d'Ashwagandha BIO</b>	Version: 2
		Valide a partir du : 23.06.2020
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>	Produit numéro: 53750	page 2 of 4  DE-ÖKO-006

## 6. indicateurs microbiologiques

Parametre	Limite	Unitée
Total des bactéries aérobies	100.000	UFC/g
Levures	1.000	UFC/g
Mildiou	1.000	UFC/g
Staphylocoques	Negativ	UFC/g
Escherichia coli	Negative	UFC/g
Salmonelle	Negativ	/100 g

## 7. Valeur nutritionnelle

	Unitée	pour 100 g
Valeur calorifique	Kcal / kj	277/1159
Graisse	g	0,3
Glucides	g	46,9
- don sucre	g	10,7
Fibres	g	36
Protéines	g	3,7
Sel	g	0,2

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

## 8. Emballage et conservation

Emballage: Sac de 25 kg  
 Durée de conservation: 36 mois (si le produit est resté dans sont emballage d'origine)  
 Conditions de stockage : Frais, sec, sombre à température ambiante et <65% d'humidité

## 9. Certificat

Veuillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon les normes BRC ou IFS, mais disposent d'un système de gestion de la qualité ou des risques audité.

## 10. GMO Status

Le produit ne doit pas être étiqueté en vertu des règlements (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés..

Changed on:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Checked on:	23.06.2020	Günther Braun	
Released on:	23.06.2020	Günther Braun	



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

## Spécification du produit Poudre d'Ashwagandha BIO

Produit numéro: 53750

Version: 2

Valide a partir  
du :  
23.06.2020

page 3 of 4



DE-ÖKO-006

### 11. Allergens

Marking obligation allergens in Annex IIIa to directive 2000/13/EC	In product Yes: + No: -	Cross-contamination in the product: Yes: + No: -
Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et leurs produits	-	-
Crustacés et autre.	-	-
Oufs et produits dérivés.	-	-
Poissons et autre	-	-
les arachides et les produits qui en sont dérivés.	-	-
Soja et autre	-	-
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)	-	-
Les noix, c'est-à-dire les amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), les noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), les noix ( <i>Juglans regia</i> ), les noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), les noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), les noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), les pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), les noix de macadamia et les noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et leurs produits	-	-
Céleri et ses produits dérivés.	-	-
Moutarde et ses produits dérivés.	-	-
Graines de sésame et leurs produits.	-	-
Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l, exprimées en SO <sub>2</sub> .	-	-
Lupin et ses produits.	-	-
Mollusques et autre	-	-

Allergens of the LeDa bzw. ALBA-List	In product Yes: + No: -	Cross-contamination in the product: Yes: + No: -
<b>Legal allergens</b>		
Blé	-	-
Segle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Crustacés	-	-
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
cacahuètes	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-
Amande	-	-

Changed on:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Checked on:	23.06.2020	Günther Braun	
Released on:	23.06.2020	Günther Braun	



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

## Spécification du produit Poudre d'Ashwagandha BIO

Produit numéro: 53750

Version: 2

Valide a partir  
du :  
23.06.2020

page 4 of 4



DE-ÖKO-006

Allergens of the LeDa bzw. ALBA-List	In product	Cross-contamination in the product:
	Yes: + No: -	Yes: + No: -
Noisette	-	-
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de Pecans	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches Queensland	-	-
Macadamia / noix	-	-
Noix	-	-
Céleri	-	-
Moutarde	-	-
Graine de sésame	-	-
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO <sub>2</sub>	-	-
Lupins	-	-
Molluques	-	-
Autres allergènes	-	-
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620 - E625)	-	-
Poulet	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumes	-	-
Viande de bœuf	-	-
Viande de porc	-	-
Carottes	-	-

### 12. Statut juridique

Le produit correspond à la **réglementation allemande et européenne sur les denrées alimentaires** selon la version en vigueur, ainsi qu'à la **réglementation européenne actuelle sur l'agriculture biologique**.

Le produit ne se compose pas d'organismes génétiquement modifiés, ne contient pas de tels organismes et n'est pas fabriqué à partir de ceux-ci. Il n'y a donc pas d'obligation d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent aucun nanomatériau produit intentionnellement par des moyens techniques, de sorte qu'ils ne doivent pas être étiquetés. Le produit n'a pas été exposé à des rayonnements ionisants artificiels.

Cette spécification contient des valeurs indicatives. 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 fournies par nos fournisseurs. Nous recommandons de tester l'adéquation de nos produits par des tests propres.

Changed on:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Checked on:	23.06.2020	Günther Braun	
Released on:	23.06.2020	Günther Braun	