

### 1. Informations générales du produit

Description des ventes:	Cosses de psyllium moulues
concentration:	100 %
Pays d'origine:	Inde
Ingrédient:	100 % de cosses de psyllium BIO moulues à 99%

### 2. Description / processus de fabrication

Les cosses de psyllium sont les coquilles de la plante *plantago ovata*. Elles sont généralement caractérisées par des coquilles ovales aux couleurs allant du blanc au brun clair.



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



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Beige / blanc / marron clair, farine fine, de légères variations sont possibles
Consistance:	Farine / Poudre
Odeur / Goût:	Typique, frais, sans odeur / goût étranger.



### 4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		12,0	%
Pureté	99,0		%
Matières étrangères végétales / graines étrangères		1,0	%
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:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	23.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	23.06.2020	Günther Braun	

	<b>Spécification du produit cosses de psyllium BIO moulues à 99 %</b> Numéro d'article: 55556	Version: 7
		Valable à 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>		Page 2 sur 4  DE-ÖKO-006

## 6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	50.000	UFC/g
Levures	5.000	UFC/g
Moisissures	5.000	UFC/g
Escherichia Coli	négatif	UFC/g
Salmonelle	négatif	/25 g

## 7. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	193 / 808
Matières grasses	g	0,24
Glucide	g	2,2
Fibres	g	88,25
Protéine	g	1,5
Sel	g	0,12

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

## 8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Sac en textile de 25 kg résistant à l'eau ou sac en papier multicouche avec doublure en PE

DLUO de production: 24 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)

Conditions de stockage: frais (< 20 °C), sec (humidité relative < 65 %) et 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:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	23.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	23.06.2020	Günther Braun	

	<b>Spécification du produit cosses de psyllium BIO moulues à 99 %</b> Numéro d'article: 55556	Version: 7
		Valable à partir du: 23.06.2020 Page 3 sur 4  DE-ÖKO-006
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>		



## 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 <sub>2</sub>	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Champ sans saisie: aucunes informations disponibles.

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

Geändert am:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	23.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	23.06.2020	Günther Braun	

	<b>Spécification du produit cosses de psyllium BIO moulues à 99 %</b> Numéro d'article: 55556	Version: 7
		Valable à partir du: 23.06.2020 Page 4 sur 4  DE-ÖKO-006
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>		

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
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	-	-

Champ sans saisie: aucunes informations disponibles.

## 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:	23.06.2020	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	23.06.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	23.06.2020	Günther Braun	