

	Fiche produit : cosses de psyllium BIO 99 % Numéro d'article: 55700	Version: 10
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Valable à partir du: 24.10.2021
		Page 1 sur 4  DE-ÖKO-006

1. Informations générales du produit

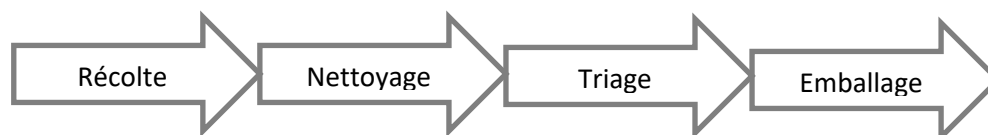
Description des ventes:	Cosses de psyllium
Rapport fraîcheur ggf /	
Facteur de concentration:	100 %
Pays d'origine:	Inde
Ingrédients	100% de cosses de psyllium BIO 99 %

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, coquilles ovales, environ 2-3 mm, variations possible.
Consistance:	Solide
Odeur / Goût:	Typique, frais, sans odeur / goût étranger.

4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		6,0	%
Pureté	99,0		%
Matières étrangères végétales / graines étrangères		1,0	%
Gonflement	55		ml/g

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:	24.10.2021	Benoit Bonjour	Übersetzung
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	Fiche produit : cosses de psyllium BIO 99 % Numéro d'article: 55700	Version: 10
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Valable à partir du: 24.10.2021
		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
Brennwert	Kcal / kJ	170 / 711.28
Matières grasses	g	1.0
- dont acides gras saturés	g	0.5
Glucides	g	10.0
- dont sucre	g	2.0
Fibres	g	88,0
Protéines	g	2.0

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

8. Emballage et conservation

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 normes 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:	24.10.2021	Benoit Bonjour	Übersetzung
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	Fiche produit : cosses de psyllium BIO 99 % Numéro d'article: 55700	Version: 10
		Valable à partir du: 24.10.2021
		Page 3 sur 4  DE-ÖKO-006
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.	-	-
Crustacés 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 ₂	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Champ sans saisie: aucunes informations disponibles.

Allergène de la liste LeDa 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:	24.10.2021	Benoit Bonjour	Übersetzung
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	Fiche produit : cosses de psyllium BIO 99 % Numéro d'article: 55700	Version: 10
		Valable à partir du: 24.10.2021
		Page 4 sur 4  DE-ÖKO-006
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		

Allergène de la liste LeDa ALBA	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée possible Oui: + Non: -
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 ₂	-	-
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.

Modifié le:	24.10.2021	Benoit Bonjour	Übersetzung
Vérifié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	