



1. Informations générales du produit

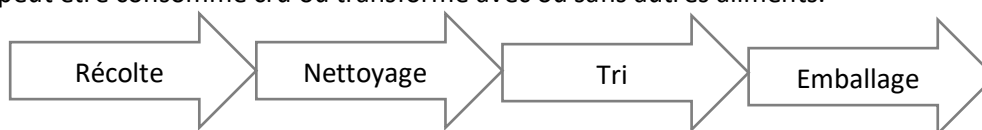
Description des ventes:	Graines de psyllium
concentration:	100 %
Pays d'origine:	Inde
Ingrédient:	100% de graines de psyllium BIO

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:	Ovale, graines beiges / brunes Samen, environ 3 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		12	%
Pureté	99		%
Matières étrangères d'origine végétale / graines étrangères		1	%
Gonflement	10		ml/g
Additifs	-	-	-

5. Résidus et contaminants

Parameter	Anforderungen
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	

	Spécification du produit Graines de psyllium BIO 99 % Numéro d'article: 55810	Version: 6
		Valable à partir du: 23.06.2020
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Page 2 sur 4  DE-ÖKO-006

6. Mikrobiologische Kennzahlen

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	275 / 1151
Matières grasses	g	5,0
Glucides	g	7-15,0
Fibres	g	> 58,0
Protéine	g	15-20
Sel	g	> 0,1

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

Durée de conservation: 24 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)

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	



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

Spécification du produit Graines de psyllium BIO

99 %

Numéro d'article: 55810

Version: 6

Valable à
partir du:
23.06.2020

Page 3 sur 4



DE-ÖKO-006



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 ₂	-	-
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: -
Allergènes légaux		
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	

	Spécification du produit Graines de psyllium BIO 99 % Numéro d'article: 55810	Version: 6
		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: info@gb-foods.com		

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 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.

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	