



1. Informations générales du produit

Description des ventes:	Poudre de chlorella vulgaris
Rapport fraîcheur ggf /	
Facteur de concentration:	100 %
Pays d'origine:	Chine, autres possibles
Ingrédients (décroissant, en %):	100 % de poudre de chlorella vulgaris BIO

2. Description / processus de fabrication

La chlorelle est un genre d'algue d'eau douce. La chlorelle n'est pas une algue de mer, mais se développe aussi près de la nature que possible dans des eaux alcalines. Les algues existent sur Terre depuis environ 3,5 milliards d'années et peuvent être particulièrement bien absorbées par l'organisme humain.



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



3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Poudre vert clair à moyen
Consistance:	Poudre
Odeur / Goût:	Typique, sans odeur / goût étranger.

4. Paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		7,0	%
Poussière		7,0	%
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.

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 poudre de chlorella vulgaris BIO Numéro d'article: 57100	Version: 2
		Valable à partir du: 11.04.2019
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. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	100.000	UFC/g
Levures	300	UFC/g
Moisissures	300	UFC/g
Escherichia Coli	n.n.	UFC/g
Salmonelle	n.n.	/25 g

7. Valeur énergétiques

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	346 / 1448
Matières grasses	g	6,7
- dont acides gras saturés	g	0,95
- dont acides gras polyinsaturés	g	
Glucides	g	11,2
- dont sucre	g	3,7
Protéine	g	57,5
Sodium	g	0,0423

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

8. Emballage et durabilité

Conditionnement: Cartons de 20/25 kg avec doublure en PE
 DLUO de production: 24 mois (non ouvert dans le conteneur d'origine)
 Conditions de stockage: Frais (< 22 °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.

Modifié le:	14.07.2020	Carolin Berger	Motif du changement: nouvelle adresse
Vérfié:	14.07.2020	Günther Braun	
Publié le:	14.07.2020	Günther Braun	

	Spécifications du produit poudre de chlorella vulgaris BIO	Version: 2
		Valable à partir du: 11.04.2019
Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 57100	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: Aucune information disponible

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:		Contamination croisée possible:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Allergènes légaux			
Blé	-	-	-
Seigle	-	-	-
Orge	-	-	-
Avoine	-	-	-
Épeautre	-	-	-
Kamut	-	-	-
<i>Gluten</i>	-	-	-
Crustacé	-	-	-
Oeuf	-	-	-
Poisson	-	-	-
Arachide	-	-	-
Soja	-	-	-
Lait	-	-	-
Amande	-	-	-
Noisette	-	-	-
Noix	-	-	-
Geändert am:	16.05.2019	Baptiste Leverrier	Änderungsgrund: Französische Übersetzung
Geprüft am:	16.05.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	16.05.2019	Günther Braun	

	Spécifications du produit poudre de chlorella vulgaris BIO	Version: 2
		Valable à partir du: 11.04.2019
Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 57100	Page 4 sur 4
		DE-ÖKO-006

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée possible:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistache	-	-
Macadamian / 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	-	-
Allergènes supplémentaires		
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-
Volaille	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumineuses	-	-
Viande bovine	-	-
Viande porcine	-	-
Carotte	-	-

Champ sans saisie: Aucune information disponible

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:	16.05.2019	Baptiste Leverrier	Änderungsgrund: Französische Übersetzung
Geprüft am:	16.05.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	16.05.2019	Günther Braun	