

1. Informations générales sur le produit

Description du produit :	baies de goji
Concentration :	100 %
Pays d'origine:	Chine
Ingrédients (en ordre décroissant, avec %) :	100 % de baies de goji séchées

2. Description / processus de production

Le nerprun commun (*Lycium barbarum*) appartient à la famille des morelles. Les baies de goji poussent sur cette plante et sont typiquement caractérisées par une forme allongée dans les couleurs rouge clair à rouge foncé.



Le produit peut être consommé à l'état brut et transformé avec ou sans autres aliments.



3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Légère variation de Rouge clair à foncé possible, baies séchées,
Consistance :	Fruits secs
Odeur / goût :	Typique de l'espèce, sans odeur ni goûts étrangers.

4. paramètres chimiques et physiques

Paramètres	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		16	%
Pureté	99,7		%
Matériel étranger d'origine végétale / graines étrangères		0,3	%
Additifs	-	-	-

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique Baies de Goji conventionnelle Numéro d'article: 88000	Version: 6
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Page 2 sur 4

5. Résidus et contamination

Paramètre	Exigences
Résidus de pesticides	Conformément au règlement européen applicable aux teneurs maximales en résidus de pesticides dans ou sur les denrées alimentaires.
Contaminants et résidus chimiques	Conformément au règlement de l'UE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

6. Indicateurs microbiologiques

Paramètre	Valeur maximal	Unité
Nombre total de graines aérobies	100.000	KbE/g
Levures	5.000	KbE/g
Moisissure	5.000	KbE/g
Escherichia coli	100	KbE/g
Salmonelle	n.n.	/25 g

7. Informations nutritionnelles

	Unité	Données pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	343 / 1436
Matières grasses	g	1,2
-dont acides gras saturés	g	0,0
- dont acides gras polyinsaturés	g	
Glucides	g	64,1
- dont sucre*	g	46,1
Fibres	g	2,0
Protéine	g	13,9
Sel	g	0,28

Origine des données : les données ont été calculées / analysées par le fournisseur.

*contenu naturellement dans le fruit

8. emballage et conservation

Conditionnement :	Carton de 20 kg avec sac à l'intérieur
Date de péremption:	24 mois (non ouvert dans son emballage d'origine)
stockage :	Frais (< 20 °C), sec (< 65 % d'humidité relative) et sombre.

9. Certificats

Veillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon la norme BRC ou IFS, mais disposent d'une gestion de la qualité ou des risques audité.

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique Baies de Goji conventionnelle Numéro d'article: 88000	Version: 6
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Page 3 sur 4

10. Teneur en OGM

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

11. Allergènes

Etiquetage de l'allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Présent dans le produit Oui : + Non : -	Contamination possible : Oui : + Non : -
Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés - -	-	-
Crustacés et produits dérivés.	-	-
Œufs et produits dérivés.	-	-
Poissons et produits dérivés - -	-	-
Arachides et produits dérivés.	-	-
Fèves de soja et produits dérivés - -	-	-
Lait et produits dérivés (y compris le lactose) - -	-	-
Noix, c'est-à-dire 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> (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>), ainsi que les produits qui en sont dérivés - -	-	-
Céleri et ses produits.	-	-
Moutarde et ses produits.	-	-
Graines de sésame et produits dérivés.	-	-
Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂ .	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit Oui : + Non : -	Contamination possible : Oui : + Non : -
Allergènes légaux		
Blé	-	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Crustacés	-	-
Œuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	



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

**Fiche technique
Baies de Goji
conventionnelle**
Numéro d'article: 88000

Version: 6
Valable à
partir du:
03.02.2022
Page 4 sur 4

Allergènes de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit	Contamination possible :
	Oui : + Non : -	Oui : + Non : -
Soja	-	-
Lait	-	-
Amandes	-	-
Noisettes	-	-
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de Pecan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	-
Noix de macadamia/noisettes du Queensland	-	-
Noix (fruit à croquer)	-	-
Céleri	-	-
Moutarde	-	-
Graines de sésame	-	-
Dioxyde de soufre et sulfites (E220-E228) en concentrations > en SO2	-	-
Lupins	-	-
Mollusques	-	-
Allergènes supplémentaires		
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-
Volaille	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumineuses	-	-
Viande Bovine	-	-
Viande Porcine	-	-
Carottes	-	-

12. Statut juridique ©

Le produit est conforme aux **réglementations alimentaires allemandes et européennes** selon la version actuellement en vigueur.

Le produit ne consiste pas, ne contient pas et n'est pas produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Il n'y a donc pas d'obligation d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent pas de nanomatériaux fabriqués intentionnellement, ils ne doivent donc pas être étiquetés. Le produit n'a pas été exposé à des **radiations ionisantes artificielles**.

Cette fiche technique contient des valeurs indicatives. Les variations d'aspect, 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 vous recommandons de vérifier l'adéquation de nos produits en effectuant vos propres tests.

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Änderungsgrund: Neue Adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	