

PSYLLIUMSCHALEN

Produktcode	SPPSIL
Verfügbare Formate	SPPSIL250 · 250 g · Stand-up SPPSIL500 · 500 g · Stand-up SPPSIL1K · 1 kg · Beutel SPPSIL5K · 5 kg · Beutel
Herkunft	Indien
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Es handelt sich um ein Mehl aus Flohsamenschalen (Plantago Ovata), das in vielen Anwendungen der Lebensmittelindustrie und als natürlicher Zusatz zur Bereitstellung einer ausreichenden Menge an Ballaststoffen verwendet wird.

Zutaten

100% Psylliumschalenpulver

Verwendung und Dosierung

zwischen 1% und 5% des Gesamtgewichts des Rezepts

Haltbarkeit

36 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und in einer sauberen und kühlen Umgebung aufbewahren. Nur mit absolut sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jedem Gebrauch den Zustand des Produkts überprüfen.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90; Etikett: PAP22

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien mit den Vorschriften der Europäischen Union übereinstimmen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die originale Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß der Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 sowie deren nachfolgenden Änderungen. Produkt ist unter normalen Anwendungsbedingungen nicht gefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform mit der Verordnung EG 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen (MRL) und der Verordnung EU 915/2023 in Bezug auf das Vorhandensein von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann es als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu maximal 20 mg/kg durch zufällige Gluteneinträge kontaminiert sein kann.

PSYLLIUMSCHALEN

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge	Basis	% NRV
Energie	794 kJ	Pro 100 g	—
Energie	190 kcal	Pro 100 g	—
Fett	<0,5 g	Pro 100 g	—
davon gesättigt	0,0 g	Pro 100 g	—
Kohlenhydrate	90 g	Pro 100 g	—
davon Zucker	0,0 g	Pro 100 g	—
Ballaststoffe	88 g	Pro 100 g	—
Eiweiß	1,0 g	Pro 100 g	—
Salz	0,32 g	Pro 100 g	—

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	<12	%	
Chemisch-physikalisch Ballaststoffe	> 80	%	
Chemisch-physikalisch Quellvolumen	< 40	ml/g	
Chemisch-physikalisch In Säure unlösliche Asche	< 1	%	
Chemisch-physikalisch Gesamte Asche	< 4	%	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	< 300000	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	< 10000	KBE/g	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht nachweisbar/1 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		
Schwermetalle Blei	< 0,9	ppm	
Schwermetalle Cadmium	< 0,5	ppm	
Schwermetalle Quecksilber	< 0,1	ppm	
Schwermetalle Arsen	< 3,0	ppm	

PSYLLIUMSCHALEN

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Das Vorhandensein im Produkt, in der Produktionsstätte und das Risiko einer Kreuzkontamination sind unterschiedliche Informationen. "Zu überprüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	In der Produktionsstätte	Risiko Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die Angaben in diesem Datenblatt, obwohl sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt, dienen ausschließlich Informationszwecken und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung bezüglich einer unsachgemäßen Verwendung des betreffenden Produkts.