

CÁSCARAS DE PSYLLIUM

Código de producto	SPPSIL
Formatos disponibles	SPPSIL250 · 250 g · Stand-up SPPSIL500 · 500 g · Stand-up SPPSIL1K · 1 kg · Bolsa SPPSIL5K · 5 kg · Bolsa
Origen	India
País de envasado	Italia

El producto

Es una harina de cáscara de psyllium (Plantago Ovata), utilizada en muchas aplicaciones en la industria alimentaria y como agente natural para aportar una cantidad suficiente de fibra alimentaria.

Ingredientes

100% Cáscaras de psyllium en polvo

Uso y dosificación

entre el 1% y el 5% del peso total de la receta

Conservación

36 meses desde la fecha de producción

Almacenamiento

Conservar en lugar fresco y seco. Tras cada uso, volver a cerrar el envase y mantener en un entorno limpio y fresco. Manipular solo con utensilios perfectamente limpios y secos. Antes de cada uso, comprobar igualmente el estado de conservación del producto.

Materiales del envase

bolsa: LDPE90; etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con las normativas de la Unión Europea, y son aptos para el contacto directo con alimentos. Declaración de conformidad original disponible bajo solicitud.

Declaraciones

NO-OGM: este producto no contiene, no está constituido y no se ha obtenido de organismos genéticamente modificados, en conformidad con lo previsto por el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus sucesivas modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014, puede etiquetarse como "Sin gluten" dado que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

CÁSCARAS DE PSYLLIUM

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad	Base	% VNR
Energía	794 kJ	Por 100 g	—
Energía	190 kcal	Por 100 g	—
Grasas	<0,5 g	Por 100 g	—
de las cuales saturadas	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	90 g	Por 100 g	—
de los cuales azúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibras	88 g	Por 100 g	—
Proteínas	1,0 g	Por 100 g	—
Sal	0,32 g	Por 100 g	—

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Humedad	<12	%	
Fisicoquímicos Fibras	> 80	%	
Fisicoquímicos Volumen de hinchamiento	< 40	ml/g	
Fisicoquímicos Cenizas insolubles en ácido	< 1	%	
Fisicoquímicos Cenizas totales	< 4	%	
Microbiológicos Recuento bacteriano total	< 300000	ufc/g	
Microbiológicos Levaduras y mohos	< 10000	ufc/g	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/1 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Metales pesados Plomo	< 0,9	ppm	
Metales pesados Cadmio	< 0,5	ppm	
Metales pesados Mercurio	< 0,1	ppm	
Metales pesados Arsénico	< 3,0	ppm	

CÁSCARAS DE PSYLLIUM

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Más información

Las indicaciones contenidas en esta ficha, aunque precisas y redactadas de acuerdo con nuestro mejor saber y entender actual, tienen únicamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.