

ÉCORCES DE PSYLLIUM

Code produit	SPPSIL
Formats disponibles	SPPSIL250 · 250 g · Stand-up SPPSIL500 · 500 g · Stand-up SPPSIL1K · 1 kg · Sachet SPPSIL5K · 5 kg · Sachet
Origine	Inde
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

C'est une farine d'écorce de psyllium (*Plantago Ovata*), utilisée dans de nombreuses applications dans l'industrie agroalimentaire et comme agent naturel pour fournir une quantité suffisante de fibres alimentaires.

Ingrédients

100% Écorces de psyllium en poudre

Utilisation et dosage

entre 1% et 5% du poids total de la recette

Conservation

36 mois à partir de la date de production

Stockage

Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et le maintenir dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des ustensiles parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier tout de même l'état de conservation du produit.

Matériaux de l'emballage

sachet : LDPE90 ; étiquette : PAP22

Informations environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union Européenne et appropriés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications successives. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 concernant la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 il peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

ÉCORCES DE PSYLLIUM

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité	Base	% VNR
Énergie	794 kJ	Pour 100 g	—
Énergie	190 kcal	Pour 100 g	—
Lipides	<0,5 g	Pour 100 g	—
dont saturés	0,0 g	Pour 100 g	—
Glucides	90 g	Pour 100 g	—
dont sucres	0,0 g	Pour 100 g	—
Fibres	88 g	Pour 100 g	—
Protéines	1,0 g	Pour 100 g	—
Sel	0,32 g	Pour 100 g	—

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Humidité	<12	%	
Chimico-physiques Fibres	> 80	%	
Chimico-physiques Volume de gonflement	< 40	ml/g	
Chimico-physiques Cendres insolubles dans l'acide	< 1	%	
Chimico-physiques Cendres totales	< 4	%	
Microbiologiques Nombre total de bactéries	< 300000	ufc/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	< 10000	ufc/g	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Escherichia coli	Absent/1 g		
Microbiologiques Salmonella spp.	Absent/25 g		
Métaux lourds Plomb	< 0,9	ppm	
Métaux lourds Cadmium	< 0,5	ppm	
Métaux lourds Mercure	< 0,1	ppm	
Métaux lourds Arsenic	< 3,0	ppm	

ÉCORCES DE PSYLLIUM

Allergènes et produits dérivés

Présence dans le produit, dans l'usine et risque de contamination croisée sont des informations distinctes. "À vérifier" n'indique pas une absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'usine	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les informations indiquées dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, sont purement informatives et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant une utilisation inappropriée du produit concerné.