

FARINE DE GRAINES DE GUAR

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPGUAR
Formats disponibles	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Origine	Hors UE (Inde)
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

La farine de graines de guar est obtenue à partir de l'endosperme moulu des graines de la plante de guar (*Cyamopsis tetragonolobus*). Elle est principalement composée d'un polysaccharide hydrocolloïdal de haut poids moléculaire, le galactomannane.

Ingrédients

100% Farine de graines de guar (E412)

Utilisation

Emploi et dosage	Agent épaississant et stabilisant. Dosage conseillé : 0,1% - 2% du poids total du produit.
-------------------------	--

Conservation et emballage

Durée de conservation	24 mois à compter de la date de production.
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer le sachet et maintenir dans un environnement propre et frais. Manipuler avec des ustensiles propres et secs. Vérifier l'état du produit avant chaque utilisation.
Matériaux de l'emballage	Sachet : LDPE90 ; étiquette : PAP22

Indications 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 conviennent 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 composé et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications successives. Produit non dangereux dans des conditions d'utilisation normales.

ANTIPARASITAIRES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

ADDITIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : le produit est un additif alimentaire (E412) conforme aux dispositions générales et aux exigences de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respecte les critères de pureté spécifiques établis par le Règlement UE 231/2012.

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

FARINE DE GRAINES DE GUAR

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	814
Énergie (kcal)	202
Lipides (g)	<1
dont saturés (g)	<0,5
Glucides (g)	<0,5
dont sucres (g)	<0,5
Fibres (g)	86
Protéines (g)	5
Sel (g)	0,09

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Perte à la dessiccation	≤ 13	%	
Chimico-physiques Cendres	≤ 1.5	%	
Chimico-physiques Substances insolubles dans l'acide	≤ 4	%	
Chimico-physiques Protéines (N x 6,25, méthode Kjeldahl)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Méthode Kjeldahl
Chimico-physiques Amidon	Négatif		
Chimico-physiques Peroxydes organiques	≤ 0.7	meq oxygène actif/kg	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Furfural	≤ 1	ppm	
Chimico-physiques Pentachlorophénol	≤ 0.01	ppm	
Chimico-physiques Galactomannanes	≥ 75	%	
Métaux lourds Arsenic	≤ 0.1	ppm	
Métaux lourds Plomb	≤ 0.2	ppm	
Métaux lourds Mercure	≤ 0.1	ppm	
Métaux lourds Cadmium	≤ 0.1	ppm	
Chimico-physiques Viscosité (Brookfield DVE, solution 1%, 25°C, 20 rpm, broche RV 3) - après 2h	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE type RV, solution 1%, 25°C, 20 rpm, broche RV 3, après 2h
Chimico-physiques Viscosité (Brookfield DVE, solution 1%, 25°C, 20 rpm, broche RV 3) - après 24h	≥ 3500	cps	Brookfield DVE type RV, solution 1%, 25°C, 20 rpm, broche RV 3, après 24h
Chimico-physiques Granulométrie : passant à 200 mesh	≥ 90.0	%	
Chimico-physiques pH (solution 1%)	6.0 ± 1		solution 1%
Chimico-physiques Aflatoxines totales	≤ 4	ppb	
Microbiologiques Dénombrement total aérobie	≤ 5000	ufc/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	≤ 500	ufc/g	
Microbiologiques Escherichia coli	Absent/1g		
Microbiologiques Salmonella spp	Absent/25g		

FARINE DE GRAINES DE GUAR

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. « À vérifier » n'indique pas absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	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

Peut contenir des traces de : LAIT, car le produit est conditionné dans un établissement qui manipule du LAIT et dérivés

Catégories de l'annexe II du Règ. UE 1169/2011. Pour les céréales et fruits à coque, les espèces et éventuelles exemptions doivent être précisées dans les notes. Pour les sulfites, l'évaluation fait référence au seuil applicable exprimé comme SO₂.

Informations complémentaires

Les informations contenues 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 en cas d'utilisation inappropriée du produit concerné.