

BUCCE DI PSILLIO

Codice prodotto	SPPSIL
Formati disponibili	SPPSIL250 · 250 g · Stand-up SPPSIL500 · 500 g · Stand-up SPPSIL1K · 1 kg · Busta SPPSIL5K · 5 kg · Busta
Origine	India
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

È una farina di buccia di psillio (*Plantago Ovata*), utilizzata in molte applicazioni nell'industria alimentare e come agente naturale per fornire una sufficiente quantità di fibra alimentare.

Ingredienti

100% Bucce di psillio in polvere

Impiego e dosaggio

tra l'1% e il 5% del peso totale della ricetta

Conservabilità

36 mesi dalla data di produzione

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90; etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

BUCCE DI PSILLIO

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	794 kJ
Energia	190 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	90 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	88 g
Proteine	1,0 g
Sale	0,32 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Umidità	<12	%	
Chimico-fisici Fibre	> 80	%	
Chimico-fisici Volume di rigonfiamento	< 40	ml/g	
Chimico-fisici Ceneri insolubili in acido	< 1	%	
Chimico-fisici Ceneri totali	< 4	%	
Microbiologici Conta batterica totale	< 300000	ufc/g	
Microbiologici Lievitanti e muffe	< 10000	ufc/g	
Microbiologici Escherichia coli	Assente/1 g		

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Salmonella spp.	Assente/25 g		
Metalli pesanti Piombo	< 0,9	ppm	
Metalli pesanti Cadmio	< 0,5	ppm	
Metalli pesanti Mercurio	< 0,1	ppm	
Metalli pesanti Arsenico	< 3,0	ppm	

BUCCE DI PSILLIO

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.