

CASCAS DE PSÍLIO

Código do produto	SPPSIL
Formatos disponíveis	SPPSIL250 · 250 g · Stand-up SPPSIL500 · 500 g · Stand-up SPPSIL1K · 1 kg · Saco SPPSIL5K · 5 kg · Saco
Origem	Índia
País de embalagem	Itália

O produto

É uma farinha de casca de psílio (Plantago Ovata), utilizada em muitas aplicações na indústria alimentar e como agente natural para fornecer uma quantidade suficiente de fibra alimentar.

Ingredientes

100% Cascas de psílio em pó

Utilização e dosagem

entre 1% e 5% do peso total da receita

Validade

36 meses a partir da data de produção

Conservação

Conservar em local fresco e seco. Após cada utilização fechar a embalagem e manter num ambiente limpo e fresco. Manipular apenas com utensílios perfeitamente limpos e secos. Antes de cada utilização verificar sempre o estado de conservação do produto.

Materiais da embalagem

saco: LDPE90; rótulo: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verificar as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados na embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia e são adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído e não é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e posteriores alterações. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e ao Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até ao máximo de 20 mg/kg.

CASCAS DE PSÍLIO

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade	Base	% VNR
Energia	794 kJ	Por 100 g	—
Energia	190 kcal	Por 100 g	—
Lípidos	<0,5 g	Por 100 g	—
dos quais saturados	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	90 g	Por 100 g	—
dos quais açúcares	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	—

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Humidade	<12	%	
Físico-químicos Fibras	> 80	%	
Físico-químicos Volume de inchamento	< 40	ml/g	
Físico-químicos Cinzas insolúveis em ácido	< 1	%	
Físico-químicos Cinzas totais	< 4	%	
Microbiológicos Contagem bacteriana total	< 300000	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras e bolores	< 10000	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/1 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Metais pesados Chumbo	< 0,9	ppm	
Metais pesados Cádmio	< 0,5	ppm	
Metais pesados Mercúrio	< 0,1	ppm	
Metais pesados Arsénio	< 3,0	ppm	

CASCAS DE PSÍLIO

Alergénios e produtos derivados

Presença no produto, na unidade de produção e risco de contaminação cruzada são informações distintas. “A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na unidade de produção	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As indicações constantes nesta ficha, apesar de serem precisas e elaboradas de acordo com o nosso melhor conhecimento actual, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativamente à utilização inadequada do produto em questão.