



FICHE TECHNIQUE

Psyllium téguments 99 % biologiques en gros

Nom latin : *Plantago ovata*

Identification produit

Dénomination	Téguments de psyllium biologique 99 %
Ingrédients	100 % téguments issus des graines de <i>Plantago ovata</i>
Origine	Inde (voir étiquette)
Poids net	à préciser
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (2 ans à partir de la date de production)
Conditions de stockage	Dans l'emballage d'origine, hermétiquement fermé, à l'abri de la lumière, au sec (< 65 % HR), à température ambiante, sans odeurs ni contaminants

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Poudre fibreuse, téguments broyés homogènes
Couleur	Brun à brun-blanchâtre
Odeur	Légère, caractéristique du psyllium
Goût	Neutre

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Humidité	$\leq 12 \%$
Cendres totales	$\leq 4 \%$
Cendres insolubles HCl	$\leq 1 \%$
Taux de gonflement	$\geq 55 \text{ ml/g}$
Impuretés légères	$\leq 1 \%$

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Spécification
Flore totale aérobie	≤ 50 000 ufc/g
Levures et moisissures	≤ 5 000 ufc/g
<i>E. coli</i>	Absent
<i>Salmonella spp.</i>	Absence / 25 g

Contaminants

Paramètre	Spécification
Arsenic (As)	≤ 0,3 ppm
Cadmium (Cd)	≤ 0,1 ppm
Plomb (Pb)	≤ 2 ppm
Mercure (Hg)	≤ 0,5 ppm
Insectes fragments	≤ 100 / 25 g
OGM, irradiation	Absents

Allergènes

Présence potentielle	Allergène
Traces possibles	Sésame, moutarde
Intentionnelle	Aucune

Conformité réglementaire

- **Produit biologique** – certifié selon les règlements (CE) 834/2007, 889/2008, 1235/2008
- **Sans OGM**, non ionisé
- **Sans additifs**
- **Sans gluten** – naturellement sans gluten
- **Conforme aux règlements** :
 - (UE) 2023/915 – Contaminants

- (UE) 1169/2011 – Étiquetage
- (CE) 396/2005 – Pesticides
- Méthodes selon USP

Usage

- **Usage** : Complément alimentaire – fibres
- **Destination** : Consommation humaine (hors population à risque)

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com