

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
23-07-2024




NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO PSYLLIUM VEZEL
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1712, X1713, X1714, X1717, X1718

PRODUCTIE:
26532508

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio psyllium vezel		
Productiecode	26532508		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1712	70g	8718309832346	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1713	180g	8718309832353	
X1714	750g	8718309832360	
X1717	10kg	8718309832377	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.
X1718	25kg	8718309832384	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	voedingsvezel en broodverbetermiddel (glutenvrij brood)
Chemische naam	Plantago ovata / Plantago psyllium
Productiemethode	De zaadhuiden van psyllium worden in hun geheel, gedroogd, en gemalen tot poeder.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	8063-16-9		
Land van herkomst	India		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn poeder	
Kleur		beige	
Geur/smaak		product specifiek	
Deeltjesgrootte	mesh	100	
Gluten	mg/kg	<5,0	ELISA R5-Mendez

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
23-07-2024

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO PSYLLIUM VEZEL
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1712, X1713, X1714, X1717, X1718

PRODUCTIE:
26532508

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	10.000	
Schimmels	Kve/g	600	
Gisten	Kve/g	600	
E Coli	Kve/g	0	

2.3 Chemische analyse

IJzer (Fe)	mg/kg	54,0	
Aluminium (Al)	mg/kg	54,0	
Kwik (Hg)	mg/kg	<0,100	
Lood (Pb)	mg/kg	<0,500	
Ethyleenoxide	mg/kg	<0,010	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	806	
Energie	kcal/100g	199	
Eiwitten	g/100g	1,2	
Koolhydraten:	g/100g	8,2	
Waarvan suikers	g/100g	<0,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	<0,3	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	80,8	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
23-07-2024

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO PSYLLIUM VEZEL

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1712, X1713, X1714, X1717, X1718

PRODUCTIE:
26532508

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	g/100g	0,2	
------------------------	--------	-----	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	
Selderij en selderij producten	✗	✗	
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	< 5 ppm
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	
Eieren en ei producten	✗	✗	
Vis en visproducten	✗	✗	
Lupine en producten daarvan	✗	✗	
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗	
Weekdieren en producten daarvan	✗	✗	
Mosterd en mosterd producten	✗	✓	
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	✗	✗	
Pinda's en pinda producten	✗	✗	
Sesam en sesamproducten	✗	✓	
Sojaboon en sojaboonproducten	✗	✗	
Sulfiet (E221 - E228)	✗	✗	
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
23-07-2024



BIO PSYLLIUM VEZEL
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1712, X1713, X1714, X1717, X1718

PRODUCTIE:
26532508

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal		Veganistisch	✓
Koosjer		Vegetarisch	✓

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren. 4-15°C
Houdbaarheid	36 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Psyllium vezel wordt gebruikt als voedingsvezel om de inname van vezels in een dieet te verhogen.

Psyllium vezel wordt gemaakt van de zaadhuiden van psyllium. Deze worden vers in hun geheel, gedroogd, en gemalen tot poeder. Deze zaadhuiden bestaan voor meer dan 80% uit vezels. De in de zaadhuid van psyllium voorkomende voedingsvezel kan meer dan het vijftigvoudige van het eigen gewicht aan water binden.

Zorg bij het gebruiken van Psyllium vezel voor voldoende vocht inname.

Psyllium wordt tevens gebruikt als bindmiddel in glutenvrij brood wegens de sterk absorberende eigenschappen. Deze eigenschap vervangt de werking die gluten normaal hebben.

De toevoeging van 5 tot 7% psylliumvezel (op basis van het meelgewicht) aan de formulering van glutenvrij brood verbetert de structuur, het uiterlijk, de textuur en de ontvankelijkheid van glutenvrij brood en vertraagt het oud worden van brood, wat lijkt op de fysieke en sensorische eigenschappen van tarwebrood.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Psyllium vezels
GB	Great Britain (UK)	Psyllium Husk milled, Psyllium Fiber
DE	Germany	Flohsamenschalen gemahlen, Psyllium-Faser
FR	France	Fibres de psyllium, Poudre de fibres de psyllium
ES	Spain	Fibra de psilio
PT	Portugal	Fibra de Psílio
IT	Italy	Fibra di psillio

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
23-07-2024



BIO PSYLLIUM VEZEL

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1712, X1713, X1714, X1717, X1718

PRODUCTIE:
26532508

DK	Denmark	Psyllium Fiber
NO	Norway	Psylliumfiber
SE	Sweden	Psylliumfiber
FI	Finland	Psyllium kuitu
IS	Iceland	Psyllium trefjar
CZ	Czech Republic	Vláknina psyllium
SK	Slovak Republic	Vláknina psyllium
HU	Hungary	Psyllium rost
HR	Croatia (Hrvatska)	Psyllium vlakna
GR	Greece	Ίνα Ψυλλίου
SI	Slovenia	Psyllium vlakna
PL	Poland	Włókno psyllium
RO	Romania	Fibră de psyllium
BG	Bulgaria	Псилиум фибри
RU	Russian Federation	Волокно подорожника
TR	Turkey	Psyllium Elyaf

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.