



Version Fiche technique MAJ 12.03.2021 (D 052020)

# CHIA BIOLOGIQUE

Description :	Graines de chia issues de l'agriculture biologique ( <i>Salvia hispanica L.</i> )																	
Code article :	08131: 1000 kg 08130: 25kg 0.8128: 5 kg																	
Code douanier :	12079996																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																	
Ingrédients :	Graines de chia* * issues de l'agriculture biologique																	
Origine :	Matière première : Agriculture non UE (Bolivie, Paraguay, Pérou, Argentine, Ouganda)																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1955 kj – 475 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>33g</td></tr><tr><td>  dont acides gras saturés</td><td>3.2g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>2.3g</td></tr><tr><td>  dont sucres</td><td>0.5g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>40g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>22g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.01g</td></tr></table>		Energie	1955 kj – 475 kcal	Matières grasses	33g	dont acides gras saturés	3.2g	Glucides	2.3g	dont sucres	0.5g	Fibres	40g	Protéines	22g	Sel	0.01g
Energie	1955 kj – 475 kcal																	
Matières grasses	33g																	
dont acides gras saturés	3.2g																	
Glucides	2.3g																	
dont sucres	0.5g																	
Fibres	40g																	
Protéines	22g																	
Sel	0.01g																	
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Graines ovales, gris-blanc-noir <u>Odeur</u> : Caractéristique <u>Goût</u> : Caractéristique <u>Texture</u> : Ferme, légèrement croquant																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Pureté</td><td>99.80 %</td></tr><tr><td>Humidité</td><td>≤ 9.5 %</td></tr></table>		Pureté	99.80 %	Humidité	≤ 9.5 %												
Pureté	99.80 %																	
Humidité	≤ 9.5 %																	
Caractéristiques microbiologiques :	Aucune donnée																	
Utilisation :	Capacité de gonflement élevée, elles doivent être consommées avec beaucoup de liquide.																	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur (< 20°C).																	
DDM :	12 mois.																	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.																	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012																	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.																	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.																		





## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 12.03.2021 (D 052020)

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	<b>OUI</b>
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	<b>OUI</b>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	<b>OUI</b>
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

