



Version Fiche technique MAJ 19/12/2023 (EO17032022)

CHIA BIOLOGIQUE

Description :	Graines de chia noires issues de l'agriculture biologique. Sans additifs Process : Nettoyage, séchage, dénoyautage, tri, détection de métaux, emballage	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Salvia hispanica L.</i>	
CAS :	NA	
EINECS :	NA	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	Oui
	Compatible au régime vegan	Oui
	Compatible à l'alimentation Casher	Oui
	Compatible à l'alimentation Halal	Non
	Autres :	
Code article :	08129 : 25 kg	08128 : 5 kg
Emballage :	Sac en papier kraft avec poly sac	Sac PA/PE
Code douanier :	12079996	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Chia* * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matière première : Paraguay, Argentine, Bolivie Transformation : Paraguay, Argentine, Bolivie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1 786 kJ / 432 kcal
	Matières grasses	30 g
	dont acides gras saturés	1,5 g
	Glucides	11 g
	Dont sucres	<0,5 g
	Fibres	34 g
	Protéines	15 g
	Sel	0,04 g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : globalement noires, mais aussi blanches et brunes Odeur : caractéristique Goût : caractéristique, granuleux Texture : croquante, sablonneux	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	Max 10 %
	Pureté	>99.95 %
	Corps étrangers	<0.05 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 500 000 UFC/g
	Levures & Moisissures	< 10 000 UFC/g
	Entérobactéries	< 50 000 UFC/g
	Coliformes	< 10 000 UFC/g
	E coli	< 10 UFC/g
	Salmonella	Absence / 25 g
Utilisation :	Il est tenu d'informer le consommateur que la dose journalière ne dépasse pas 15 g.	
Conservation :	Conserver au frais (< 30 °C), au sec et à l'abri de la lumière et du soleil	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 19/12/2023 (EO17032022)

DDM :	36 mois à partir de la date de production
Données logistiques :	Emballage par couche : 3 sacs Couche par palette : 10 couches
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 UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.
Autres :	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

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	NON
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	NON
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	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	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.

