

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : **26840** (1kg)

Dénomination légale : **Graines de chia**

Code douanier : 12079996

Désignation commerciale : Graines de chia

Description du produit : Les graines de chia (*Salvia hispanica*) sont des petites graines rondes de couleur gris/noir

### Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Graines de chia

**Mode d'emploi :** Doit être chauffé (> 70°C pour minimum 120 secondes) comme ingrédient avant consommation

### CONSERVATION

Durée de conservation : 8 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	439 Kcal/ 1810 kJ
- Matières grasses	30,8 g
Dont acides gras saturés	3,2 g
- Glucides	6,1 g
Dont sucres	0 g
- Fibres	37,7 g
- Protéines	15,6 g
- Sel	0,05 g

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients  
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	-	+	+	+
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	-	+	+	+
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	+	+	+
<b>SESAME</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>CELERI</b> et dérivés	-	-	+	-

\*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

\*\* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

\*\*\* amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	1 000 000 ufc/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	100 000 ufc/g
Bacillus cereus	1000 ufc/g
E.Coli	1.000ufc/g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.