

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
15-11-2024

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
speciale ingrediënten


## BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT  
CODE: 53

T030823M000000A030823

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

#### 1.1 Leverancier productgegevens

|              |                    |               |   |
|--------------|--------------------|---------------|---|
| Product naam | Bio psyllium vezel |               |   |
| Product code | 53                 |               |   |
| Artikel code | Inhoud             | EAN           | Verpakking  |
| 1712         | 70g                | 8718309832346 | Kunststof pot en schroefdeksel met<br>garantiesluiting.<br> Pot =  Deksel = |
| 1713         | 180g               | 8718309832353 |   |
| 1714         | 750g               | 8718309832360 |   |
| 1717         | 10kg               | 8718309832377 | Blauwe zak =  in doos met<br>garantiesluiting.   |
| 1718         | 25kg               | 8718309832384 |   |

#### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

##### Enkelvoudig ingrediënt

|                  |   |
|------------------|---|
| Hoofdgebruik     | voedingsvezel en broodverbetermiddel (glutenvrij brood)   |
| Chemische naam   | Plantago ovata / Plantago psyllium  |
| Productiemethode | Psylliumvezelpoeder wordt gemaakt van psylliumvezels uit de zaden van Plantago ovata, in de handel bekend als Blond Psyllium, Indian Psyllium of Ispaghula. De zaadhuid (schillen, epidermis) van psyllium wordt door wannen en kneuzen gescheiden van de gereinigde en gedroogde zaden, en vervolgens tot poeder vermalen. |

#### 1.3 Wetgevende productgegevens

|                   |            |                    |          |
|-------------------|------------|--------------------|----------|
| CAS nummer        | 8063-16-9  | HS code            | 12119086 |
| 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      |         | zwak product specifiek |         |
| Deeltjesgrootte | mesh    | 100 (150µm)            |         |

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
15-11-2024

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT  
CODE: 53

|                          |      |  |  |
|--------------------------|------|--|--|
| Droogteverlies           | %    | max. 12                                      |  |
| Totaal asgehalte         | %    | max. 4                                       |  |
| Zwellingsindex (Ph. Eur) |      | min. 40                                      |  |
| Zuur-onoplosbare as      | %    | max. 1                                       |  |
| Water                    | %    | max. 12                                      |  |
| Lichte vreemde materie   | %    | max. 1                                       |  |
| Insecten besmetting      |      | niet meer dan 100 insectenfragmenten in 25 g |  |
| Zwellingsvolume (USP)    | ml/g | min. 40                                      |  |

### 2.2 Microbiologische analyse

|                                      |        |              |      |
|--------------------------------------|--------|--------------|------|
| Totaal aerob microbieel aantal       | Kve/g  | max. 200.000 | TAMC |
| Totaal aantal gisten en schimmels    | Kve/g  | max. 20.000  | TYMC |
| Gisten en schimmels                  | Kve/g  | max. 1.000   | USP  |
| Galtolerante gramnegatieve bacteriën | Kve/g  | max. 10.000  |      |
| Salmonella soorten                   | in 25g | afwezig      |      |
| E Coli                               | in 1g  | afwezig      |      |

### 2.3 Chemische analyse

|                                    |       |          |  |
|------------------------------------|-------|----------|--|
| Arsenicum (As)                     | mg/kg | max. 2   |  |
| Cadmium (Cd)                       | mg/kg | max. 0,5 |  |
| Kwik (Hg)                          | mg/kg | max. 0,1 |  |
| Methylkwik (als Hg)                | mg/kg | max. 0,2 |  |
| Aflatoxine B1                      | µg/kg | max. 2   |  |
| Som van alle positieve aflatoxinen | µg/kg | max. 4   |  |
| Lood (Pb)                          | mg/kg | max. 3   |  |

### 2.4 Voedingsinformatie

#### 2.4.1 Voedingswaarde

|         |           |     |  |
|---------|-----------|-----|--|
| Energie | kJ/100g   | 801 |  |
| Energie | kcal/100g | 200 |  |

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
15-11-2024

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT  
CODE: 53

|                         |         |      |  |
|-------------------------|---------|------|--|
| Eiwitten                | g/100g  | 1,2  |  |
| Koolhydraten:           | g/100g  | 1,3  |  |
| Waarvan suikers         | g/100g  | 0    |  |
| Polyolen                | g/100g  |      |  |
| Zetmeel                 | g/100g  |      |  |
| Overige                 | g/100g  |      |  |
| Vet:                    | g/100g  | 0,2  |  |
| Waarvan verzadigd       | g/100g  | 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 |  |

### 2.4.2 Mineralen

|                        |         |     |  |
|------------------------|---------|-----|--|
| Natriumchloride (NaCl) | mg/100g | 213 |  |
|------------------------|---------|-----|--|

## 3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

### 3.1 Allergenen

| Ja = ✓ / nee = ✗  | Bevat | Kruisbesmetting (risico) |
|---|-------|--------------------------|
| Eieren en producten op basis van eieren   | ✗     | ✗                        |
| Gluten bevattende granen en producten hiervan   | ✗     | ✗ (< 20 mg/kg)           |
| Lupine en producten op basis van lupine   | ✗     | ✗                        |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)   | ✗     | ✗ (< 1000 mg/kg)         |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad   | ✗     | ✓                        |
| Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten | ✗     | ✗                        |
| Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)   | ✗     | ✗                        |

NATUURLIJK NATUURLIJK  
*speciale ingrediënten*  
Celsiusstraat 56  
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081  
E: info@natuurlijk-natuurlijk.nl  
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl  
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868  
BTW: NL001880582B74  
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355  
BIC: INGBNL2A

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
15-11-2024

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT  
CODE: 53

|   |   |   |
|---|---|---|
| Selderij en producten op basis van selderij         | X | X |
| Pinda's en producten op basis van pinda's           | X | X |
| Mosterd en producten op basis van mosterd           | X | ✓ |
| Vis en producten op basis van vis                   | X | X |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren     | X | X |
| Soja en producten op basis van soja                 | X | X |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | X | X |

### 3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

|           |   |                      |   |
|-----------|---|----------------------|---|
| Coeliakie | ✓ | Lactose intolerantie | ✓ |
| Halal     | ✓ | Veganistisch         | ✓ |
| Koosjer   | ✓ | Vegetarisch          | ✓ |

### 3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

### 3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

### 3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor dit product zijn niet van dierlijke oorsprong. De apparatuur en het verpakkingsmateriaal dat wordt gebruikt voor de productie, het verpakken of voor het vullen van de producten in de verpakkingseenheden komen niet in contact met vlees of vlees bijproducten.

### 3.6 Oplosmiddelresten:

Dit product bevat geen restoplosmiddelen.

### 3.8 Nanotechnologie:

Er is geen nanotechnologie gebruikt bij de productie en verwerking van dit product.

## 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.

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
15-11-2024

## BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT  
CODE: 53



### 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                                 |
| 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             | Ίβα Ψυλλίου                                      |
| SI | Slovenia           | Psyllium vlakna                                  |
| PL | Poland             | Włókno psyllium                                  |
| RO | Romania            | Fibră de psyllium                                |

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
15-11-2024

## BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT  
CODE: 53



|    |                    |                     |
|----|--------------------|---------------------|
| 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 volstrekte 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.