

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

UITGIFTE
DATUM
12-03-2025

PRODUCT
CODE: 53



T030225M000000A030225P11962

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 garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1713	180g	8718309832353	
1714	750g	8718309832360	
1717	10kg	8718309832377	Blauwe zak =  in doos met 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	12119032
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
12-03-2025

BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT
CODE: 53



Droogteverlies	%	max. 12	
Totaal asgehalte	%	max. 4	
Zwellingsindex (Ph. Eur)		min. 80	
Zuur-onoplosbare as	%	max. 1,0	
Water	%	max. 12,0	
Lichte vreemde materie	%	max. 1	
Zwellingsvolume (USP)	ml/g	min. 80	

2.2 Microbiologische analyse

Totaal aeroob 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	
E Coli	in 1g	afwezig	
Salmonella soorten	in 25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	mg/kg	max. 2	
Lood (Pb)	mg/kg	max. 3	
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	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	801	
Energie	kcal/100g	200	
Eiwitten	g/100g	1,2	
Koolhydraten:	g/100g	1,3	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
12-03-2025

BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT
CODE: 53

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten

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	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✓
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗	✗
Zwavedioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	✗	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗	✗
Pinda's en producten op basis van pinda's	✗	✗

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijkNatuurlijk.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 12-03-2025		NATUURLIJK NATUURLIJK <i>speciale ingrediënten</i>	
BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER		PRODUCT CODE: 53			
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.				
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)			

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

UITGIFTE
DATUM
12-03-2025

PRODUCT
CODE: 53



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	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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
12-03-2025

BIO PSYLLIUM VEZEL POEDER

PRODUCT
CODE: 53



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.