



FICHE TECHNIQUE SUPERALIMENTS

CHARBON VÉGÉTAL ACTIF BIO POUDRE FINE

Nom botanique : Carbo vegetabilis

Nom INCI : Charcoal Powder

Pays d'origine : France

Certifié agriculture biologique : Oui / Ecocert

Emballage : 50 g, 150 g, 400 g et 1kg

Durée de conservation : 3 ans si stocké convenablement.

Conservation : À conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement fermé, dans un endroit sec à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Particularité : Peut être utilisé comme Colorant Alimentaire - Additif E153 - dans les préparations.

CARACTÉRIQUES :

Apparence : Poudre noire

Odeur : Inodore

Texture : Poudre très fine

Granulométrie : 1250 mesh - COS

SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Flore totale	< 10 000 CFU/g
Levures et moisissures	< 100 CFU/g
Bactéries Gram-résistantes aux sels biliaires	< 100 CFU/g
Escherichia coli (/g)	Absence
Salmonelles (25 g)	Absence
Staphylocoques (1 g)	Absence

Pesticides	Conformité avec la réglementation de l'UE
------------	---

ALLERGÈNES

Étiquetage des allergènes conformément au règlement (UE)1169/2011, annexe II	Contenu dans le produit	Éventuels cross-contaminations	Présents dans l'usine
--	-------------------------	--------------------------------	-----------------------

Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Œufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Non
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	Non	Non	Non
Fruits à coque, c'est-à-dire amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), noix de macadamia et noix du Kenya (<i>Macadamia tensland</i>).) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia et noix du Kenya (<i>Macadamia ternifolia</i>), et leurs produits.	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Graines de sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂	Non	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

PESTICIDES

Ce produit est conforme aux exigences du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil (et ses modifications successives). Il est également conforme aux normes strictes de SKAL en matière d'agriculture biologique. Au cours du processus de fabrication, le produit et les matériaux d'emballage ne sont pas exposés à des pesticides ou à des résidus de pesticides. Les pesticides ne sont pas stockés sur le site, ni utilisés dans les zones de fabrication ou d'entreposage.

SUBSTANCES INDÉSIRABLES

Les niveaux de substances indésirables (métaux lourds, HAP, mycotoxines, etc.) sont inférieurs aux limites définies par la législation de l'UE (règlement de la Commission n° 2073/2005, n°

2023/915 et amendements consécutifs), y compris les recommandations fournies par l'EFSA sur les contaminants alimentaires.

SANS OGM

Ce produit ne fait pas l'objet de modifications génétiques. Nous certifions par la présente que ce produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par les règlements européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

IRRADIATION

Le produit n'a pas été irradié et est conforme à la réglementation européenne 1999/3/CE.

ABSENCE D'ESB

Par ce document, nous certifions que le produit ci-dessus élaboré à partir de plantes n'est pas concerné par le risque ESB.

*= ESB Encéphalopathie Spongiforme Bovine

ABSENCE DE NANOPARTICULES

Par ce document, nous certifions que le produit ci-dessus ne contient pas de nanoparticules selon la Règlementation Européenne 2015/2283 modifiant le Règlement (CE) 1169/2011.