

Inuline de Chicorée à Chaîne Longue

Code produit	SPICCL
Formats disponibles	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Sachet SPICCL1K · 1 kg · Sachet
Origine	Belgique
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Ingrédient alimentaire en poudre constitué d'inuline de chicorée à chaîne longue (long-chain chicory inulin). Constitué de polysaccharides composés d'unités fructose reliées par des liaisons α -(2,1); chaque chaîne se termine par une unité de glucose. Produit par élimination des chaînes plus courtes d'inuline de chicorée. Le degré de polymérisation varie principalement de 5 à 60.

Ingrédients

100% Inuline de chicorée

Utilisation et dosage

Glaces et sorbets — Dosage indicatif : indicatif 1-3?%; base : poids total du mélange de sorbet (eau, fruits, sucre). Préparation type sorbet aux fruits. L'inuline à chaîne longue peut contribuer à la structure et à la sensation en bouche tout en maintenant la viscosité ; commencer par une plage basse et évaluer le corps, les cristaux de glace, la stabilité sensorielle. Vérifier la solubilité à basse température, l'impact sur la consistance et la sensation en bouche.

Pâtisserie — Dosage indicatif : indicatif 2-5?%; base : poids de la pâte (farine+sucre+liquides). Préparation représentative : pâte pour gâteau moelleux. L'inuline longue peut améliorer l'humidité et la durée de vie sensorielle. Commencer par un dosage faible pour éviter un excès de viscosité ou de densité, tester la structure de la mie, la hauteur et l'humidité après cuisson.

Boulangerie — Dosage indicatif : indicatif 3-6?%; base : poids de la pâte à pain/baguette. Préparation représentative : pain enrichi. L'inuline longue peut augmenter la texture fibreuse perçue, la rétention d'eau, mie plus moelleuse. Commencer les essais avec de faibles doses, évaluer l'alvéolature, le volume, la durée de vie, la

sensorielle et la compatibilité avec la levure.

Boissons — Dosage indicatif : indicatif 0.5–2?%; base : poids total de la boisson (eau+sucre+arômes).

Préparation représentative : boisson à base d'eau-fruit/arôme. L'inuline longue peut augmenter le corps et la sensation crémeuse sans trop altérer le goût. Commencer avec un dosage faible ; évaluer la solubilité, la sédimentation, le ressenti en bouche, la stabilité colloïdale.

Confiserie — Dosage indicatif : indicatif 3–7?%; base : poids de la masse de confiserie (sirop+gélifiant+inuline).

Préparation représentative : gelées type wine gums. L'inuline longue peut modifier la texture gélifiée, réduire le sucre. Tester la consistance, le snap, le collage, la durée de vie, la cristallisation.

Sauces et préparations — Dosage indicatif : indicatif 1–4?%; base : poids de la sauce (liquides + graisses).

Préparation représentative : sauce de table type mayonnaise légère ou dressing. L'inuline longue peut augmenter la viscosité et la stabilité tout en réduisant une partie de la matière grasse ou des sucres. Tester la viscosité, l'émulsification, la texture, la séparation des phases.

Durée de conservation

24 mois à compter de la date de production.

Conservation

Maintenir le contenant hermétiquement fermé dans un environnement sec et bien ventilé, loin des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux d'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les instructions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux réglementations de l'Union Européenne et adaptés au contact direct avec les denrées alimentaires. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et au Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans les conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

Inuline de Chicorée à Chaîne Longue

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité	Base	% VNR
Énergie	776 kJ	Pour 100 g	—
Énergie	194 kcal	Pour 100 g	—
Matières grasses	0,0 g	Pour 100 g	—
dont saturées	0,0 g	Pour 100 g	—
Glucides	0,0 g	Pour 100 g	—
dont sucres	0,0 g	Pour 100 g	—
Fibres	97 g	Pour 100 g	—
Protéines	0,0 g	Pour 100 g	—
Sel	0,0 g	Pour 100 g	—

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Métaux lourds Mercure	< 0,01	mg/kg	AAS
Métaux lourds Cadmium	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Métaux lourds Plomb	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Métaux lourds Arsenic	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Chimico-physiques Inuline	<99,5	g/100g m.s.	AOAC 997.08
Chimico-physiques Glucose + Fructose + Saccharose (%SS)	<0,5	g/100 g m.s.	AOAC 997.08
Chimico-physiques Matière sèche	97 ± 2	g/100 g	Sous vide (< 35 mbar, 80° , 20 h)

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques pH	6 ± 1		Potentiométrie (20°C)
Chimico-physiques Conductivité (15 g/100 g)	< 250	µS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, adapté
Chimico-physiques Cendres (Sulphatées)	< 0,2	g/100 g m.s.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, adapté
Microbiologiques Compte total de bactéries mésophiles (aérobies)	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-41
Microbiologiques Levures	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologiques Moississures	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologiques Spores aérobies thermophiles	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-49
Microbiologiques Entérobactéries	< 1	ufc/g	ISO 21528-2
Microbiologiques Clostridies (y compris C. perfringens)	< 1	ufc/g	ISO 15213
Microbiologiques Bacillus cereus	< 10	ufc/ 0,1 g	ISO 7931
Microbiologiques Staphylocoques coagulase-positifs	Non détectable/g		ISO 6888
Microbiologiques Salmonelle	Non détectable/375 g		ISO 6579
Microbiologiques Listeria monocytogenes	Non détectable/25 g		ISO 11290

Inuline de Chicorée à Chaîne Longue

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, sur le site de production et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poissons	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les indications figurant sur la présente fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances à ce jour, sont exclusivement informatives et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.