

Inulina da Cicoria a Catena Lunga

Codice prodotto	SPICCL
Formati disponibili	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Busta SPICCL1K · 1 kg · Busta
Origine	Belgio
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Ingrediente alimentare in polvere costituito da inulina di cicoria a catena lunga (long-chain chicory inulin). Costituito da polisaccaridi composti da unità fruttosio collegate da legami $\alpha(1,6)$; ogni catena termina con una unità di glucosio. Prodotto rimuovendo le catene più corte di inulina di cicoria. Il grado di polimerizzazione varia principalmente da 5 a 60.

Ingredienti

100% Inulina di cicoria

Impiego e dosaggio

Gelato e sorbetti — Dosaggio indicativo: indicative 1–3%; base: peso totale della miscela di sorbetto (acqua, frutta, zucchero). Preparazione tipo sorbetto alla frutta. Inulina a catena lunga può contribuire a struttura e mouthfeel mantenendo viscosità; partire da un range basso e valutare corpo, cristalli di ghiaccio, stabilità sensoriale. Verificare solubilità a basse temperature, impatto sulla consistenza e sensorialità.

Pasticceria — Dosaggio indicativo: indicative 2–5%; base: peso dell'impasto (farina+zucchero+liquidi). Preparazione rappresentativa: impasto per torta soffice. L'inulina lunga può migliorare umidità e shelf-life sensoriale. Partire da basso per evitare eccesso di viscosità o densità, testare struttura della crumb, altezza, umidità dopo cottura.

Forno / bakery — Dosaggio indicativo: indicative 3–6%; base: peso dell'impasto pane/filoncino. Preparazione rappresentativa: pane arricchito. Inulina lunga può aumentare fibrosità percepita, trattenimento acqua, mollica più umida. Avviare test con dosi modeste, valutare alveolatura, volume, shelf-life, sensorialità e compatibilità con lievito.

Bevande — Dosaggio indicativo: indicative 0.5-2?%; base: peso totale della bevanda (acqua+zuccheri+aromi). Preparazione rappresentativa: bevanda a base acqua-frutta/aroma. Inulina lunga può aumentare corpo e sensazione di cremosità senza alterare troppo il gusto. Partire da basso; valutare solubilità, sedimentazione, mouthfeel, stabilità colloidale.

Confetteria — Dosaggio indicativo: indicative 3-7?%; base: peso della massa di confetteria (sciroppo+gelificante+inulina). Preparazione rappresentativa: gelatine gelatinose tipo wine gums. Inulina lunga può modulare texture gelatinosa, ridurre zucchero. Testare consistenza, snap, stickiness, shelf life, crystal growth.

Salse e preparazioni — Dosaggio indicativo: indicative 1-4?%; base: peso della salsa (liquidi + grassi). Preparazione rappresentativa: salsa da tavola tipo maionese leggera o dressing. Inulina lunga può aumentare viscosità e stabilità mentre riduce parte di grasso o zuccheri. Testare viscosità, emulsione, mouthfeel, separazione fasi.

Conservabilità

24 mesi dalla data di produzione.

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

Inulina da Cicoria a Catena Lunga

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	776 kJ
Energia	194 kcal
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	97 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Metalli pesanti Mercurio	< 0,01	mg/kg	AAS
Metalli pesanti Cadmio	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Metalli pesanti Piombo	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Metalli pesanti Arsenico	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Chimico-fisici Inulina	<99,5	g/100g d.m.	AOAC 997.08
Chimico-fisici Glucosio + Fruttosio +Saccarosio (%SS)	<0,5	g/100 g d..m.	AOAC 997.08
Chimico-fisici Sostanza secca	97 ± 2	g/100 g	Sottovuoto (< 35 mbar, 80° , 20 h)

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici pH	6 ± 1		Potenziometrico (20°C)
Chimico-fisici Conduttività (15 g/100 g)	< 250	µS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, adattato
Chimico-fisici Ceneri (Sulfate)	< 0,2	g/100 g d.m.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, adattato
Microbiologici Conta totale batteri mesofili (aerobi)	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-41
Microbiologici Lievit	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologici Muffe	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologici Spore aerobiche termofile	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-49
Microbiologici Enterobacteriaceae	< 1	ufc/g	ISO 21528-2
Microbiologici Clostridi (incluso C. perfringens)	< 1	ufc/g	ISO 15213
Microbiologici Bacillus cereus	< 10	ufc/ 0,1 g	ISO 7931
Microbiologici Stafilococchi coagulasi- positivi	Non rilevabile/g		ISO 6888
Microbiologici Salmonella	Non rilevabile/375 g		ISO 6579
Microbiologici Listeria monocytogenes	Non rilevabile/25 g		ISO 11290

Inulina da Cicoria a Catena Lunga

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.