

Inulina de Chicória de Cadeia Longa

Código do produto	SPICCL
Formatos disponíveis	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Saqueta SPICCL1K · 1 kg · Saqueta
Origem	Bélgica
País de embalagem	Itália

O produto

Ingrediente alimentar em pó constituído por inulina de chicória de cadeia longa (long-chain chicory inulin). Constituído por polissacarídeos compostos por unidades de frutose ligadas por ligações α -(2,1); cada cadeia termina com uma unidade de glicose. Produto obtido pela remoção das cadeias mais curtas de inulina de chicória. O grau de polimerização varia principalmente de 5 a 60.

Ingredientes

100% Inulina de chicória

Utilização e dosagem

Gelados e sorvetes — Dosagem indicativa: indicativa 1-3%; base: peso total da mistura de sorvete (água, fruta, açúcar). Preparação típica de sorvete de fruta. A inulina de cadeia longa pode contribuir para a estrutura e sensação na boca mantendo a viscosidade; começar por um intervalo baixo e avaliar corpo, cristais de gelo, estabilidade sensorial. Verificar a solubilidade em baixas temperaturas, impacto na consistência e sensorialidade.

Pastelaria — Dosagem indicativa: indicativa 2-5%; base: peso da massa (farinha+açúcar+líquidos). Preparação representativa: massa para bolo fofo. A inulina longa pode melhorar a humidade e shelf-life sensorial. Começar por baixo para evitar excesso de viscosidade ou densidade, testar estrutura da crumb, altura, humidade após cozedura.

Pão / padaria — Dosagem indicativa: indicativa 3-6%; base: peso da massa de pão/baguete. Preparação representativa: pão enriquecido. A inulina longa pode aumentar a perceção de fibra, retenção de água, miolo mais húmido. Iniciar teste com doses modestas, avaliar alveolagem, volume, shelf-life, sensorialidade e compatibilidade com levedura.

Bebidas — Dosagem indicativa: indicativa 0.5–2?%; base: peso total da bebida (água+açúcares+aromas).
Preparação representativa: bebida à base de fruta/água e aroma. Inulina longa pode aumentar corpo e sensação cremosa sem alterar demasiado o sabor. Começar baixo; avaliar solubilidade, sedimentação, mouthfeel, estabilidade coloidal.

Confeitaria — Dosagem indicativa: indicativa 3–7?%; base: peso da massa de confeitaria (xarope+gelificante+inulina). Preparação representativa: gomas tipo wine gums. Inulina longa pode modular textura gelatinosa, reduzir açúcar. Testar consistência, snap, aderência, shelf life, crescimento de cristais.

Molhos e preparações — Dosagem indicativa: indicativa 1–4?%; base: peso do molho (líquidos + gorduras).
Preparação representativa: molho de mesa tipo maionese leve ou dressing. Inulina longa pode aumentar viscosidade e estabilidade ao mesmo tempo que reduz parte da gordura ou dos açúcares. Testar viscosidade, emulsificação, mouthfeel, separação de fases.

Conservação

24 meses a partir da data de produção.

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado em ambiente seco e bem ventilado, afastado de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

saqueta: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais usados na embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e próprios para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem foi obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações subsequentes. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para limites máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e Regulamento EU 915/2023 para presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" pois o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

Inulina de Chicória de Cadeia Longa

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade	Base	% VNR
Energia	776 kJ	Por 100 g	—
Energia	194 kcal	Por 100 g	—
Gorduras	0,0 g	Por 100 g	—
dos quais saturados	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	0,0 g	Por 100 g	—
dos quais açúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibras	97 g	Por 100 g	—
Proteínas	0,0 g	Por 100 g	—
Sal	0,0 g	Por 100 g	—

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Metais pesados Mercúrio	< 0,01	mg/kg	AAS
Metais pesados Cádmio	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Metais pesados Chumbo	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Metais pesados Arsénio	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Físico-químicos Inulina	<99,5	g/100g m.s.	AOAC 997.08
Físico-químicos Glucose + Frutose + Sacarose (%SS)	<0,5	g/100 g m.s.	AOAC 997.08
Físico-químicos Matéria seca	97 ± 2	g/100 g	Vácuo (< 35 mbar, 80° , 20 h)

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos pH	6 ± 1		Potenciométrico (20°C)
Físico-químicos Condutividade (15 g/100 g)	< 250	µS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, adaptado
Físico-químicos Cinzas (Sulfatadas)	< 0,2	g/100 g m.s.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, adaptado
Microbiológicos Contagem total de bactérias mesófilas (aeróbias)	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-41
Microbiológicos Leveduras	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiológicos Bolores	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiológicos Esporos aeróbios termofílicos	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-49
Microbiológicos Enterobacteriaceae	< 1	ufc/g	ISO 21528-2
Microbiológicos Clostrídios (incluindo C. perfringens)	< 1	ufc/g	ISO 15213
Microbiológicos Bacillus cereus	< 10	ufc/ 0,1 g	ISO 7931
Microbiológicos Estafilococos coagulase-positivos	Não detetável/g		ISO 6888
Microbiológicos Salmonella	Não detetável/375 g		ISO 6579
Microbiológicos Listeria monocytogenes	Não detetável/25 g		ISO 11290

Inulina de Chicória de Cadeia Longa

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na fábrica e o risco de contaminação cruzada são informações distintas. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremóço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As indicações presentes nesta ficha, embora precisas e redigidas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, têm carácter exclusivamente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso impróprio do produto em questão.