SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPIC · Rev. 1

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPIC · Rev. 1 · Genehmigt · Dokument 615b5de24781

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 1

Kurzkettiges Inulin aus Chicorée

Produktcode	SPIC
Verfügbare Formate	SPIC250 · 250 g · Stand-up SPIC1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Belgien
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Hochlösliches, natürliches pulverisiertes Lebensmittelzutat, bestehend aus Inulin aus Chicorée. Es besteht aus Fructose-Oligo- und Polysacchariden mit β-(2,1)-Bindungen. Fast jede Fructosekette endet mit einer Glucoseeinheit. Die Anzahl der Fructose- und Glucoseeinheiten (Polymerisationsgrad = DP) variiert hauptsächlich von 2 bis 60, mit einem durchschnittlichen DP <10. Es erscheint als weißes, hygroskopisches Pulver mit neutralem Geschmack.

Zutaten

100% Inulin aus Chicorée

Verwendung und Dosierung

Hoch vielseitige Faser, verwendet in der Eiscremeherstellung, Konditorei und Küche zur Verbesserung von Textur, Cremigkeit und Stabilität der Zubereitungen. Empfohlene Dosierung 1-2% des Gesamtgewichts.

Haltbarkeit

5 Jahre ab Herstellungsdatum

Lagerung

Behälter fest verschlossen an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien.

Verpackungsmaterialien

Beutel: C/LDPE90; Etikett: PAP22.
Materialien geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
Stand-up: Mehrschichtiges flexibles Verbundmaterial: PPMAT + KLEBER + ALUMINIUM (ALU) + KLEBER + PE. Die Polyethylen(PE)-Schicht ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.
Beutel: Mehrschichtiges flexibles Verbundmaterial: PET + KLEBER + ALUMINIUM (ALU) + KLEBER + PE. Die direkt mit dem Lebensmittel in Kontakt stehende Schicht besteht aus Polyethylen (PE).
Konformitätserklärungen sind auf Anfrage erhältlich.

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Beachten Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß der Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 und deren Änderungen. Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen ungefährlich.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: entspricht der Verordnung EG 396/2005 bezüglich Höchstwerte (LMR) für Pestizidrückstände und der Verordnung EU 915/2023 bezüglich Schwermetalle, Mykotoxine und Prozesskontaminanten.
GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann es als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu höchstens 20 mg/kg durch zufällige Kontaminationen Gluten enthalten kann.

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPIC · Rev. 1 · Genehmigt · Dokument 615b5de24781

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 1

Kurzkettiges Inulin aus Chicorée

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	875 kJ
Energie	216 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigt	0,0 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	11 g
Ballaststoffe	86 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Inulin	> 88	% d.m.	
Chemisch-physikalisch Glukose + Fruktose + Saccharose	< 12	% d.m.	
Chemisch-physikalisch Wasserlöslichkeit	<200	g/L bei 25°C	
Chemisch-physikalisch Trockensubstanz	97±2	% d.m.	
Chemisch-physikalisch pH (10g/100g)	6±1		
Chemisch-physikalisch Leitfähigkeit (15g/100g)	<250	µS/cm	
Chemisch-physikalisch Asche	< 0,2	% d.m.	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Gesamtaerobe Keimzahl bei 30°C	<1000	KBE/g	
Mikrobiologisch Schimmel und Hefen	<20	KBE/g	
Mikrobiologisch Aerobe thermophile Sporen	<1000	KBE/g	
Mikrobiologisch Enterobakterien (inkl. Koliforme, E. coli)	<1	KBE/g	
Mikrobiologisch Clostridien (inkl. C. perfringens)	<1	KBE/g	
Mikrobiologisch Bacillus cereus	<10	KBE/0,1g	
Mikrobiologisch Listeria monocytogenes	Abwesend/25g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Abwesend/375 g		
Mikrobiologisch Koagulase-positive Staphylokokken	Abwesend/g		

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPIC · Rev. 1 · Genehmigt · Dokument 615b5de24781

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 1

Kurzkettiges Inulin aus Chicorée

Allergene und daraus hergestellte Produkte

Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination sind unterschiedliche Informationen. "Zu überprüfen" stellt keinen Ausschluss dar.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die Angaben in diesem Datenblatt sind, obwohl sie sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung für unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.