SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento 615b5de24781

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

Inulina de achicoria de cadena corta

Código de producto	SPIC
Formatos disponibles	SPIC250 · 250 g · Stand-up SPIC1K · 1 kg · Bolsa
Origen	Bélgica
País de envasado	Italia

El producto

Ingrediente alimentario natural en polvo altamente soluble, compuesto de inulina de achicoria. Está formada por oligo- y polisacáridos de fructosa con enlaces β-(2,1). Casi todas las cadenas de fructosa terminan con una unidad de glucosa. El número de unidades de fructosa y glucosa (Grado de Polimerización = DP) varía principalmente de 2 a 60, con DP medio <10. Se presenta como un polvo higroscópico blanco de sabor neutro.

Ingredientes

100% Inulina de achicoria

Modo de empleo y dosificación

Fibra altamente versátil, utilizada en heladería, pastelería y cocina para mejorar la textura, cremosidad y estabilidad de las preparaciones. Dosificación recomendada 1-2% del peso total.

Conservabilidad

5 años desde la fecha de producción

Conservación

Mantener el envase herméticamente cerrado en un lugar seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase

Bolsa: C/LDPE90; etiqueta: PAP22.
Materiales aptos para el contacto directo con alimentos.

Stand-up: Material flexible laminado multicapa: PPMAT + ADHESIVO + ALUMINIO (ALU) + ADHESIVO + PE. La capa de polietileno (PE) está destinada al contacto directo con el alimento.
Bolsa: Material flexible laminado multicapa: PET + ADHESIVO + ALUMINIO (ALU) + ADHESIVO + PE. La capa en contacto directo con el alimento es de polietileno (PE).
Las declaraciones de conformidad están disponibles bajo solicitud.

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Compruebe la normativa de su municipio.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni se ha obtenido a partir de organismos modificados genéticamente, conforme a lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.
PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: cumple con el Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y con el Reglamento UE 915/2023 para presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.
SIN GLUTEN: conforme al Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como “Gluten free” ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento 615b5de24781

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

Inulina de achicoria de cadena corta

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	875 kJ
Energía	216 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	11 g
de los cuales azúcares	11 g
Fibras	86 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Físico-químicos Inulina	> 88	% m.s.	
Físico-químicos Glucosa + fructosa + sacarosa	< 12	% m.s.	
Físico-químicos Solubilidad en agua	<200	g/L a 25°C	
Físico-químicos Materia seca	97±2	% m.s.	
Físico-químicos pH (10g/100g)	6±1		
Físico-químicos Conductividad (15g/100g)	<250	µS/cm	
Físico-químicos Cenizas	< 0,2	% m.s.	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Recuento aerobio total a 30°C	<1000	ufc/g	
Microbiológicos Mohos y levaduras	<20	ufc/g	
Microbiológicos Esporas aeróbicas termófilas	<1000	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae (incl. coliformes, E. coli)	<1	ufc/g	
Microbiológicos Clostridios (incl. C. perfringens)	<1	ufc/g	
Microbiológicos Bacillus cereus	<10	ufc/0,1g	
Microbiológicos Listeria monocytogenes	Ausente/25g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/375 g		
Microbiológicos Estafilococos coagulasa-positivos	Ausente/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 · Aprobada · Documento 615b5de24781
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 1

Inulina de achicoria de cadena corta

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

La información contenida en la presente ficha, aunque precisa y preparada con el mayor conocimiento actual, tiene carácter exclusivamente informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad relativa al uso inadecuado del producto en cuestión.