SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

SPFDM · Rev. 2

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

SPFDM · Rev. 2 · Aprobada · Documento 00df302717de

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

Fibra soluble de maíz o fibra de glucosa

Página de producto
saporepuro.com/products/fibra-solubile-di-mais-o-fibra-di-glucosio-alternativa-allinulina-nei-gelati



Imagen ilustrativa · formato indicativo

Código de producto	SPFDM
Formatos disponibles	SPFDM · 1 kg · Bolsa
Origen	Francia
País de envasado	Italia

El producto

Fibra soluble obtenida del almidón de maíz, altamente estable, bien tolerada y con bajo índice glucémico. Ideal para aumentar el contenido de fibra sin modificar sabor ni textura. Se presenta como un polvo blanquecino o ligeramente amarillento, con olor y sabor neutros.

Ingredientes

100% Fibra soluble de maíz: NUTRIOSE®

Uso y dosificación

Máximo 10% sobre el total de la receta.

Conservación

Hasta 24 meses desde la fecha de producción.

Almacenamiento

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

Materiales del envase

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto cumplen con las normativas de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con los alimentos. Disponible previa solicitud la declaración original de conformidad.

Declaraciones

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

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

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

SPFDM · Rev. 2 · Aprobada · Documento 00df302717de

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

Fibra soluble de maíz o fibra de glucosa

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	896 kJ
Energía	220 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	14 g
de los cuales azúcares	< 0,5 g
Fibras	82 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	<0,01 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Monosacáridos + disacáridos (sobre sustancia seca)	< 0,5	%	
Fisicoquímicos Azúcares reductores (sobre sustancia seca))	< 10	%	
Fisicoquímicos Pérdida por secado	< 5,0	%	
Fisicoquímicos pH	4,0 – 6,0		
Fisicoquímicos Cenizas sulfurosas	< 0,5	%	
Fisicoquímicos Índice de fibra (sobre sustancia seca))	82,0 – 88,0	%	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Grasas extraíbles	< 1,0	%	
Fisicoquímicos Proteínas (N x 6,25) en base	< 1,0	%	
Otros Dióxido de azufre	< 10	mg/kg	
Fisicoquímicos Cloruros	< 0,2	%	
Metales pesados Arsénico	< 0,2	mg/kg	
Metales pesados Plomo	< 0,2	mg/kg	
Metales pesados Mercurio	< 0,01	mg/kg	
Fisicoquímicos Fracción granulométrica en tamiz (residuo sobre 500 µm)	< 5,0	%	
Fisicoquímicos Fracción granulométrica en tamiz (residuo sobre 40 µm)	> 90	%	
Microbiológicos Recuento aerobio total	< 1000	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacterias	< 10	ufc/g	
Microbiológicos Levaduras	< 50	ufc/g	
Microbiológicos Mohos	< 50	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli en 1g	Ausente/1 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 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
SPFDM · Rev. 2 · Aprobada · Documento 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

Fibra soluble de maíz o fibra de glucosa

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “A 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
Sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

Las indicaciones contenidas en la presente ficha, a pesar de ser precisas y redactadas según el mejor conocimiento actual, tienen carácter meramente informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad en relación con el uso inadecuado del producto en cuestión.