SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPFDM · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 00df302717de

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

Fibre soluble de maïs ou fibre de glucose

Page produit
saporepuro.com/products/fibre-soluble-de-mais-ou-fibre-de-glucose-alternative-a-linuline-dans-les-glaces



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPFDM
Formats disponibles	SPFDM · 1 kg · Sachet
Origine	France
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Fibre soluble obtenue à partir de l’amidon de maïs, hautement stable, bien tolérée et à faible index glycémique. Idéale pour augmenter la teneur en fibres sans modifier le goût ou la texture. Présentée sous forme de poudre blanchâtre ou légèrement jaunâtre, odeur et goût neutres.

Ingrédients

100% Fibre soluble de maïs : NUTRIOSE®

Utilisation et dosage

Maximum 10% sur le total de la recette.

Durée de conservation

Jusqu'à 24 mois à partir de la date de production.

Conservation

Garder le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien aéré, éloigné des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux de l’emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l’emballage du produit sont conformes aux règlements de l’Union Européenne, et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : le présent produit ne contient pas, n’est pas constitué ni obtenu à partir d’organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d’utilisation.
PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximums de résidus (LMR) de pesticides et au règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de process.
SANS GLUTEN : conformément au règlement CE 828/2014, peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles en gluten jusqu’à un maximum 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

Fibre soluble de maïs ou fibre de glucose

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	896 kJ
Énergie	220 kcal
Matières grasses	0,0 g
dont saturées	0,0 g
Glucides	14 g
dont sucres	< 0,5 g
Fibres	82 g
Protéines	<0,5 g
Sel	<0,01 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Monosaccharides + Disaccharides (sur matière sèche)	< 0,5	%	
Chimico-physiques Sucres réducteurs (sur matière sèche)	< 10	%	
Chimico-physiques Perte à la dessiccation	< 5,0	%	
Chimico-physiques pH	4,0 – 6,0		
Chimico-physiques Cendres sulfatées	< 0,5	%	
Chimico-physiques Taux de fibres (sur matière sèche)	82,0 – 88,0	%	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Matières grasses extractibles	< 1,0	%	
Chimico-physiques Protéines (N x 6,25) tel quel	< 1,0	%	
Autres Anhydride sulfureux	< 10	mg/kg	
Chimico-physiques Chlorures	< 0,2	%	
Métaux lourds Arsenic	< 0,2	mg/kg	
Métaux lourds Plomb	< 0,2	mg/kg	
Métaux lourds Mercure	< 0,01	mg/kg	
Chimico-physiques Fraction granulométrique au tamis (résidu sur 500 µm)	< 5,0	%	
Chimico-physiques Fraction granulométrique au tamis (résidu sur 40 µm)	> 90	%	
Microbiologiques Décompte aérobie total	< 1000	ufc/g	
Microbiologiques Entérobactéries	< 10	ufc/g	
Microbiologiques Levures	< 50	ufc/g	
Microbiologiques Moisissures	< 50	ufc/g	
Microbiologiques Escherichia coli en 1g	Absent/1 g		
Microbiologiques Salmonella spp.	Absent/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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

Fibre soluble de maïs ou fibre de glucose

Allergènes et produits dérivés

Présence dans le produit, dans l'établissement et risque de contamination croisée sont des informations distinctes. "À vérifier" n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les indications mentionnées dans cette fiche, bien qu’exactes et établies au mieux de nos connaissances actuelles, ont un caractère strictement informatif et dégagent la Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à la mauvaise utilisation du produit concerné.