SaporePuro

TECHNISCH GEGEVENSBLAD · NL

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 · Goedgekeurd · Document 00df302717de

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

Oplosbare maïsvezel of glucosevezel

Productpagina
saporepuro.com/products/oplostbare-maisvezel-of-glucosevezel-alternatief-voor-inuline-in-ijs



Illustratief beeld · indicatief formaat

Productcode	SPFDM
Beschikbare formaten	SPFDM · 1 kg · Zak
Herkomst	Frankrijk
Land van verpakking	Italië

Het product

Oplosbare vezel verkregen uit maïszetmeel, zeer stabiel, goed verdraagbaar en met een lage glycemische index. Ideaal om het vezelgehalte te verhogen zonder de smaak of textuur te veranderen. Verschijning als witachtig of lichtgeel poeder, neutrale geur en smaak.

Ingrediënten

100% Oplosbare maïsvezel: NUTRIOSE®

Toepassing en dosering

Maximaal 10% van het totale recept.

Houdbaarheid

Tot 24 maanden vanaf productiedatum.

Bewaring

Houd de container hermetisch afgesloten in een droge en goed geventileerde omgeving, uit de buurt van levensmiddelen, diervoeders, dranken en incompatibele materialen.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de lokale voorschriften. Er wordt verklaard dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan de Europese regelgeving en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat niet, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.
BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: conform EG Verordening 396/2005 betreffende maximale residulimieten (MRL) van gewasbeschermingsmiddelen en EU Verordening 915/2023 betreffende de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.
GLUTENVRIJ: overeenkomstig EG Verordening 828/2014 mag het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij", aangezien het product accidentele glutenbesmetting kan bevatten tot maximaal 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 · Goedgekeurd · Document 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · nl · IT rev. 2

Oplosbare maïsvezel of glucosevezel

Voedingswaarde-informatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	896 kJ
Energie	220 kcal
Vetten	0,0 g
waarvan verzadigd	0,0 g
Koolhydraten	14 g
waarvan suikers	< 0,5 g
Vezels	82 g
Eiwitten	<0,5 g
Zout	<0,01 g

Analyse en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Monosachariden + Disachariden (op droge stof)	< 0,5	%	
Chemisch-fysisch Reducerende suikers (op droge stof)	< 10	%	
Chemisch-fysisch Verlies bij droging	< 5,0	%	
Chemisch-fysisch pH	4,0 – 6,0		
Chemisch-fysisch Zwavelhoudende as	< 0,5	%	
Chemisch-fysisch Vezelgehalte (op droge stof)	82,0 – 88,0	%	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Extracteerbare vetten	< 1,0	%	
Chemisch-fysisch Eiwitten (N x 6,25) zoals geleverd	< 1,0	%	
Overige Zwaveldioxide	< 10	mg/kg	
Chemisch-fysisch Chloriden	< 0,2	%	
Zware metalen Arseen	< 0,2	mg/kg	
Zware metalen Lood	< 0,2	mg/kg	
Zware metalen Kwik	< 0,01	mg/kg	
Chemisch-fysisch Deeltjesgroottefractie op zeef (residu op 500 µm)	< 5,0	%	
Chemisch-fysisch Deeltjesgroottefractie op zeef (residu op 40 µm)	> 90	%	
Microbiologisch Totale aerobe telling	< 1000	kve/g	
Microbiologisch Enterobacteriaceae	< 10	kve/g	
Microbiologisch Gisten	< 50	kve/g	
Microbiologisch Schimmels	< 50	kve/g	
Microbiologisch Escherichia coli in 1g	Afwezig/1 g		
Microbiologisch Salmonella spp.	Afwezig/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 · Goedgekeurd · Document 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · nl · IT rev. 2

Oplosbare maïsvezel of glucosevezel

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de fabriek en risico op kruisbesmetting zijn aparte informatie. “Te verifiëren” betekent geen afwezigheid.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen die gluten bevatten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwaveldioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Aanvullende informatie

De in dit blad vermelde informatie is, ondanks dat ze zorgvuldig en naar beste actuele kennis is opgesteld, uitsluitend informatief en ontheft Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid betreffende oneigenlijk gebruik van het betreffende product.