SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 00df302717de

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

Fibra solúvel de milho ou fibra de glicose

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



Imagem ilustrativa · formato indicativo

Código do produto	SPFDM
Formatos disponíveis	SPFDM · 1 kg · Saco
Origem	França
País de embalamento	Itália

O produto

Fibra solúvel obtida do amido de milho, altamente estável, bem tolerada e com baixo índice glicémico. Ideal para aumentar o teor de fibra sem alterar o sabor ou a textura. Apresenta-se como pó esbranquiçado ou ligeiramente amarelado, odor e sabor neutros.

Ingredientes

100% Fibra solúvel de milho: NUTRIOSE®

Utilização e dosagem

Máximo 10% sobre o total da receita.

Conservação

Até 24 meses a partir da data de produção.

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado num local seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para o embalamento do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso em condições normais de utilização.
PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e ao Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.
SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 00df302717de

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

Fibra solúvel de milho ou fibra de glicose

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	896 kJ
Energia	220 kcal
Lípidos	0,0 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	14 g
dos quais açúcares	< 0,5 g
Fibras	82 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	<0,01 g

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Monossacarídeos + Dissacarídeos (sobre substância seca)	< 0,5	%	
Físico-químicos Açúcares redutores (sobre substância seca)	< 10	%	
Físico-químicos Perda ao secar	< 5,0	%	
Físico-químicos pH	4,0 – 6,0		
Físico-químicos Cinzas sulfurosas	< 0,5	%	
Físico-químicos Teor de fibra (sobre substância seca)	82,0 – 88,0	%	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Gorduras extraíveis	< 1,0	%	
Físico-químicos Proteínas (N x 6,25) tal qual	< 1,0	%	
Outros Dióxido de enxofre	< 10	mg/kg	
Físico-químicos Cloretos	< 0,2	%	
Metais pesados Arsénio	< 0,2	mg/kg	
Metais pesados Chumbo	< 0,2	mg/kg	
Metais pesados Mercúrio	< 0,01	mg/kg	
Físico-químicos Fração granulométrica no peneiro (resíduo em 500 µm)	< 5,0	%	
Físico-químicos Fração granulométrica no peneiro (resíduo em 40 µm)	> 90	%	
Microbiológicos Contagem aeróbia total	< 1000	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae	< 10	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras	< 50	ufc/g	
Microbiológicos Bolores	< 50	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli em 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 · Aprovada · Documento 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 2

Fibra solúvel de milho ou fibra de glicose

Alergénios e produtos derivados

Presença no produto, na fábrica e risco de contaminação cruzada são informações distintas. “A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremóço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informação adicional

As indicações incluídas na presente ficha, embora sejam precisas e redigidas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativamente à utilização incorreta do produto em questão.