

Langkettige Inulin aus Chicorée

Produktcode	SPICCL
Verfügbare Formate	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Beutel SPICCL1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Belgien
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Pulverförmige Lebensmittelzutat, bestehend aus langkettigem Inulin aus Chicorée (long-chain chicory inulin). Besteht aus Polysacchariden, die aus Fructoseeinheiten bestehen, die durch α -(2,1)-Bindungen verknüpft sind; jede Kette endet mit einer Glucoseeinheit. Produkt durch Entfernung der kürzeren Ketten des Chicorée-Inulins gewonnen. Der Polymerisationsgrad variiert hauptsächlich zwischen 5 und 60.

Zutaten

100% Chicorée-Inulin

Verwendung und Dosierung

Speiseeis und Sorbets — Richtwert Dosierung: indicative 1–3%; Basis: Gesamtgewicht der Sorbetmischung (Wasser, Frucht, Zucker). Typische Zubereitung: Fruchtsorbet. Langkettiges Inulin kann Struktur und Mundgefühl unterstützen, während es die Viskosität beibehält; bei niedriger Dosierung beginnen und Körper, Eiskristalle, sensorische Stabilität beurteilen. Löslichkeit bei niedrigen Temperaturen, Einfluss auf Konsistenz und Sensorik prüfen.

Feingebäck — Richtwert Dosierung: indicative 2–5%; Basis: Teiggewicht (Mehl+Zucker+Flüssigkeiten). Repräsentative Zubereitung: Teig für fluffigen Kuchen. Langkettiges Inulin kann Feuchtigkeit und sensorische Haltbarkeit verbessern. Mit niedrigen Dosierungen beginnen, um übermäßige Viskosität oder Dichte zu vermeiden, Krume-Struktur, Höhe, Feuchtigkeit nach dem Backen testen.

Backwaren — Richtwert Dosierung: indicative 3–6%; Basis: Teiggewicht Brot/Brötchen. Repräsentative Zubereitung: angereichertes Brot. Langkettiges Inulin kann wahrgenommene Faserigkeit, Wasserbindung und feuchtere Krume erhöhen. Mit geringen Dosierungen testen, Porenbildung, Volumen, Haltbarkeit, Sensorik und

Hefe-Kompatibilität beurteilen.

Getränke — Richtwert Dosierung: indicative 0.5–2?%; Basis: Gesamtgewicht des Getränks (Wasser+Zucker+Aromen). Repräsentative Zubereitung: Getränk auf Wasser-Frucht/Aromen-Basis. Langkettiges Inulin kann Körper und Cremigkeit erhöhen, ohne den Geschmack zu stark zu verändern. Mit niedrigen Dosierungen beginnen; Löslichkeit, Sedimentation, Mundgefühl, kolloidale Stabilität prüfen.

Süßwaren — Richtwert Dosierung: indicative 3–7?%; Basis: Gewicht der Süßwarenmasse (Sirup+Geliermittel+Inulin). Repräsentative Zubereitung: gelatineartige Gummis wie Wine Gums. Langkettiges Inulin kann die gelierte Textur modulieren, Zucker reduzieren. Konsistenz, Biss, Klebrigkeit, Haltbarkeit, Kristallwachstum testen.

Soßen und Zubereitungen — Richtwert Dosierung: indicative 1–4?%; Basis: Gewicht der Soße (Flüssigkeiten + Fette). Repräsentative Zubereitung: Tafelsauce wie leichte Mayonnaise oder Dressing. Langkettiges Inulin kann Viskosität und Stabilität erhöhen, während ein Teil des Fettes oder Zuckers reduziert wird. Viskosität, Emulgierung, Mundgefühl, Phasentrennung testen.

Haltbarkeit

24 Monate ab Produktionsdatum.

Lagerung

Behälter fest verschlossen in einer trockenen und gut belüfteten Umgebung aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Stoffen.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Entsorgungshinweise Ihrer Gemeinde prüfen. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß der Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen. Produkt ist bei normalem Gebrauch nicht gefährlich.

PFLANZENSCHUTZMITTEL UND KONTAMINANTEN: entspricht der Verordnung EG 396/2005 für maximale Rückstandshöchstgehalte (MRL) von Pflanzenschutzmitteln und der Verordnung EU 915/2023 für das Vorkommen von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Kontaminationen mit Gluten bis maximal 20 mg/kg enthalten kann.

Langkettige Inulin aus Chicorée

Nährwertinformationen

Parameter / Komponente	Menge	Basis	% Nährstoffreferenzwert
Energie	776 kJ	Pro 100 g	—
Energie	194 kcal	Pro 100 g	—
Fett	0,0 g	Pro 100 g	—
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	Pro 100 g	—
Kohlenhydrate	0,0 g	Pro 100 g	—
davon Zucker	0,0 g	Pro 100 g	—
Ballaststoffe	97 g	Pro 100 g	—
Eiweiß	0,0 g	Pro 100 g	—
Salz	0,0 g	Pro 100 g	—

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Schwermetalle Quecksilber	< 0,01	mg/kg	AAS
Schwermetalle Cadmium	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Schwermetalle Blei	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Schwermetalle Arsen	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Chemisch-physikalisch Inulin	<99,5	g/100g Trockensubstanz	AOAC 997.08
Chemisch-physikalisch Glucose + Fructose + Saccharose (%SS)	<0,5	g/100 g Trockensubstanz	AOAC 997.08
Chemisch-physikalisch Trockensubstanz	97 ± 2	g/100 g	Vakuum (< 35 mbar, 80°, 20 h)

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch pH	6 ± 1		Potentiometrisch (20°C)
Chemisch-physikalisch Leitfähigkeit (15 g/100 g)	< 250	µS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, adaptiert
Chemisch-physikalisch Asche (Sulfat)	< 0,2	g/100 g Trockensubstanz	ICUMSA GS3/4/7/8-11, adaptiert
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl mesophile Bakterien (aerob)	< 1000	KBE/g	ICUMSA GS2/3-41
Mikrobiologisch Hefen	< 20	KBE/g	ICUMSA GS2-47
Mikrobiologisch Schimmelpilze	< 20	KBE/g	ICUMSA GS2-47
Mikrobiologisch Aerobe thermophile Sporen	< 1000	KBE/g	ICUMSA GS2/3-49
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	< 1	KBE/g	ISO 21528-2
Mikrobiologisch Clostridien (einschließlich C. perfringens)	< 1	KBE/g	ISO 15213
Mikrobiologisch Bacillus cereus	< 10	KBE/ 0,1 g	ISO 7931
Mikrobiologisch Koagulase-positive Staphylokokken	Nicht nachweisbar/g		ISO 6888
Mikrobiologisch Salmonellen	Nicht nachweisbar/375 g		ISO 6579
Mikrobiologisch Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar/25 g		ISO 11290

Langkettige Inulin aus Chicorée

Allergene und daraus hergestellte Produkte

Vorhandensein im Produkt, in der Produktionsstätte und Risiko einer Kreuzkontamination sind getrennte Informationen. „Zu prüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	In der Produktionsstätte	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind sorgfältig und nach bestem aktuellem Wissen erstellt, dienen jedoch ausschließlich der Information und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung hinsichtlich unsachgemäßer Verwendung des betreffenden Produkts.