

Inulina de Achicoria de Cadena Larga

Código de producto	SPICCL
Formatos disponibles	SPICCL50 · 50 g · Doypack SPICCL250 · 250 g · Doypack SPICCL500 · 500 g · Bolsa SPICCL1K · 1 kg · Bolsa
Origen	Bélgica
País de envasado	Italia

El producto

Ingrediente alimentario en polvo compuesto por inulina de achicoria de cadena larga (long-chain chicory inulin). Compuesto por polisacáridos compuestos de unidades de fructosa unidas por enlaces $\alpha(1\rightarrow6)$; cada cadena termina con una unidad de glucosa. Producto obtenido eliminando las cadenas más cortas de inulina de achicoria. El grado de polimerización varía principalmente de 5 a 60.

Ingredientes

100% Inulina de achicoria

Uso y dosificación

Helados y sorbetes — Dosificación indicativa: indicative 1-3%; base: peso total de la mezcla de sorbete (agua, fruta, azúcar). Preparación tipo sorbete de fruta. La inulina de cadena larga puede contribuir a la estructura y mouthfeel manteniendo la viscosidad; empezar con un rango bajo y evaluar cuerpo, cristales de hielo, estabilidad sensorial. Verificar solubilidad a bajas temperaturas, impacto en la consistencia y sensación.

Pastelería — Dosificación indicativa: indicative 2-5%; base: peso de la masa (harina+azúcar+líquidos). Preparación representativa: masa para tarta esponjosa. La inulina larga puede mejorar humedad y shelf life sensorial. Comenzar con dosis bajas para evitar exceso de viscosidad o densidad, probar estructura de la miga, altura, humedad tras cocción.

Panadería — Dosificación indicativa: indicative 3-6%; base: peso de la masa pan/barra. Preparación representativa: pan enriquecido. La inulina larga puede aumentar la fibrosidad percibida, retención de agua, miga más húmeda. Iniciar pruebas con dosis moderadas, evaluar alveolado, volumen, shelf life, sensorialidad y compatibilidad con levadura.

Bebidas — Dosificación indicativa: indicative 0.5–2?%; base: peso total de la bebida (agua+azúcares+aromas). Preparación representativa: bebida a base de agua-fruta/aroma. La inulina larga puede aumentar el cuerpo y la sensación cremosa sin alterar demasiado el sabor. Comenzar con dosis bajas; evaluar solubilidad, sedimentación, mouthfeel, estabilidad coloidal.

Confitería — Dosificación indicativa: indicative 3–7?%; base: peso de la masa de confitería (jarabe+gelificante+inulina). Preparación representativa: gelatinas tipo wine gums. La inulina larga puede modular la textura gelatinosa, reducir azúcar. Probar consistencia, snap, pegajosidad, shelf life, crecimiento cristalino.

Salsas y preparados — Dosificación indicativa: indicative 1–4?%; base: peso de la salsa (líquidos + grasas). Preparación representativa: salsa de mesa tipo mayonesa ligera o aderezo. La inulina larga puede aumentar la viscosidad y estabilidad mientras reduce parte de la grasa o azúcares. Probar viscosidad, emulsificación, mouthfeel, separación de fases.

Conservación

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 de envasado

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Consultar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con la normativa de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible declaración de conformidad original bajo solicitud.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está compuesto ni ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, en conformidad con el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "Gluten free" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

Inulina de Achicoria de Cadena Larga

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad	Base	% VNR
Energía	776 kJ	Por 100 g	—
Energía	194 kcal	Por 100 g	—
Grasas	0,0 g	Por 100 g	—
de las cuales saturadas	0,0 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	0,0 g	Por 100 g	—
de los cuales azúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibras	97 g	Por 100 g	—
Proteínas	0,0 g	Por 100 g	—
Sal	0,0 g	Por 100 g	—

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Metales pesados Mercurio	< 0,01	mg/kg	AAS
Metales pesados Cadmio	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Metales pesados Plomo	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Metales pesados Arsénico	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Físico-químicos Inulina	<99,5	g/100g b.s.	AOAC 997.08
Físico-químicos Glucosa + Fructosa + Sacarosa (%SS)	<0,5	g/100 g b.s.	AOAC 997.08
Físico-químicos Sustancia seca	97 ± 2	g/100 g	Vacío (< 35 mbar, 80° , 20 h)

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Físico-químicos pH	6 ± 1		Potenciométrico (20°C)
Físico-químicos Conductividad (15 g/100 g)	< 250	μS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, adaptado
Físico-químicos Cenizas (sulfatadas)	< 0,2	g/100 g b.s.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, adaptado
Microbiológicos Recuento total de bacterias mesófilas (aerobias)	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-41
Microbiológicos Levaduras	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiológicos Mohos	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiológicos Esporas aerobias termófilas	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-49
Microbiológicos Enterobacteriaceae	< 1	ufc/g	ISO 21528-2
Microbiológicos Clostridios (incluido C. perfringens)	< 1	ufc/g	ISO 15213
Microbiológicos Bacillus cereus	< 10	ufc/ 0,1 g	ISO 7931
Microbiológicos Estafilococos coagulasa-positivos	No detectable/g		ISO 6888
Microbiológicos Salmonella	No detectable/375 g		ISO 6579
Microbiológicos Listeria monocytogenes	No detectable/25 g		ISO 11290

Inulina de Achicoria de Cadena Larga

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por 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
Semillas de 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, aun siendo precisas y redactadas conforme a nuestro conocimiento actual, son exclusivamente a título informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de toda responsabilidad respecto a un uso indebido del producto indicado.