SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPFB · Rév. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPFB · Rév. 3 · Approuvée · Document 608111a6c934

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 3

Fibre de bambou

Page produit
saporepuro.com/products/fibra-di-bambu-fibra-naturale-origine-germania-ideale-per-prodotti-caseari-prodotti-da-forno-e-gelati



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPFB
Formats disponibles	SPFB100 · 100 g · Stand-up SPFB500 · 500 g · Sachet SPFB800 · 800 g · Sachet
Origine	Allemagne
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Fibre d'origine naturelle obtenue à partir des parties riches en fibres de la plante de bambou. Les parties végétales sont physiquement nettoyées, purifiées, broyées. Le produit se présente sous forme d'une poudre blanche, fibreuse et inodore.

Ingrédients

100% Fibre de bambou

Utilisation et dosage

De 1% à 10% du poids total de la recette.

Durée de conservation

5 ans à partir de la date de production

Conservation

Garder le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux de l'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes 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. Sur demande, l'attestation d'origine de conformité est disponible.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement 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 limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de processus.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 peut être étiqueté comme "Gluten free" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPFB · Rév. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPFB · Rév. 3 · Approuvée · Document 608111a6c934

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 3

Fibre de bambou

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	767 kJ
Énergie	192 kcal
Matières grasses	<0,5 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Fibres	95 g
Protéines	<0,5 g
Sel	0,2 g

Analyse et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Teneur en fibres	> 97	%	
Chimico-physiques Cendres d'oxyde (850°C, 4h)	< 0,5	%	
Chimico-physiques Perte au séchage (105°C, 2h)	< 7,5	%	
Chimico-physiques pH	5-8		
Chimico-physiques Densité apparente	80-110	g/L	
Chimico-physiques longueur moyenne des fibres	200	µm	
Microbiologiques Compte Bactérien Total	< 5000	ufc/g	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Levures et moisissures	< 200	ufc/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
SPFB · Rév. 3 · Approuvée · Document 608111a6c934
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 3

Fibre de bambou

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. "À vérifier" ne signifie pas 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 informations figurant dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre exclusivement informatif et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.