SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPFP · 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

SPFP · Rév. 3 · Approuvée · Document 9a943cd67a63

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

FIBRE DE POMME DE TERRE

Page produit
saporepuro.com/products/fibre-de-pomme-de-terre-sans-gluten-origine-belgique-ideale-pour-boulangerie-et-produits-de-boulangerie-2



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPFP
Formats disponibles	SPFP1K · 1 kg · Sachet
Origine	Belgique
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Fibre de pomme de terre en poudre à usage alimentaire. Se présente sous forme d'une poudre blanche au goût et à l'odeur neutres.

Ingrédients

100% Fibre de pomme de terre

Utilisation et dosage

Utilisation entre 5% et 10%.

Durée de conservation

36 mois à partir de la date de production.

Conservation

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

Matériaux d'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifier les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne, et appropriés au contact direct avec les denrées alimentaires. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : le présent 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 niveaux maximums de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 concernant la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté "Sans gluten" car le produit peut contenir des traces accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPFP · 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

SPFP · Rév. 3 · Approuvée · Document 9a943cd67a63

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

FIBRE DE POMME DE TERRE

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité par 100 g
Énergie	1018 kJ
Énergie	246 kcal
Matières grasses	<0.5 g
dont saturées	0.1 g
Glucides	28 g
dont sucres	<0.5 g
Fibres	60 g
Protéines	7,0 g
Sel	0.04 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Humidité	≤12,0	%	
Chimico-physiques pH	6,0 ± 1,0		
Chimico-physiques Densité apparente	275 ± 75	g/l	
Chimico-physiques Résidu à l'ignition à 850°C	< 5	%	
Microbiologiques Flore totale aérobie mésophile	< 50000	ufc/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	< 500	ufc/g	
Métaux lourds Arsenic	< 3	ppm	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Métaux lourds Plomb	< 2	ppm	
Métaux lourds Cadmium	< 1	ppm	
Métaux lourds Mercure	< 1	ppm	
Chimico-physiques Taille des particules >500 µm	< 20	%	
Chimico-physiques Taille des particules >100 µm	> 75	%	
Chimico-physiques Fibre alimentaire	55 ± 5	%	
Chimico-physiques Protéines	< 7	%	
Microbiologiques Salmonella spp.	Absence/25 g		
Microbiologiques Escherichia Coli	Absence/1 g		
Chimico-physiques Granulométrie > 1000 µm)	< 1	%	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPFP · Rév. 3 · Approuvée · Document 9a943cd67a63
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 3

FIBRE DE POMME DE TERRE

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. “À vérifier” n'indique pas l'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

Autres informations

Les indications figurant sur cette fiche, bien qu’exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, ont uniquement un caractère informatif et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à l’usage inapproprié du produit en question.