SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPFB · Rev. 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 · Rev. 3 · Approvata · Documento 608111a6c934

REVISIONE APPROVATA · 03/11/2026

Fibra di bambù

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



Immagine illustrativa · formato indicativo

Codice prodotto	SPFB
Formati disponibili	SPFB100 · 100 g · Stand-up SPFB500 · 500 g · Busta SPFB800 · 800 g · Busta
Origine	Germania
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Fibra di origine naturale ottenuta dalle parti ricche di fibre della pianta di bambù. Le parti vegetali vengono fisicamente pulite, purificate, macinate. Il prodotto si presenta come una polvere bianca, fibrosa e inodore.

Ingredienti

100% Fibra di bambù

Impiego e dosaggio

Dall'1% al 10% del peso totale della ricetta.

Conservabilità

5 anni dalla data di produzione

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell’Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.
ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.
SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPFB · Rev. 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 · Rev. 3 · Approvata · Documento 608111a6c934

REVISIONE APPROVATA · 03/11/2026

Fibra di bambù

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	767 kJ
Energia	192 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	<0,1 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Fibre	95 g
Proteine	<0,5 g
Sale	0,2 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Titolo fibre	> 97	%	
Chimico-fisici Ceneri di ossido (850°C, 4h)	< 0,5	%	
Chimico-fisici Perdita all'essiccamento (105°C, 2h)	< 7,5	%	
Chimico-fisici pH	5-8		
Chimico-fisici Densità apparente	80-110	g/L	
Chimico-fisici lunghezza media delle fibre	200	µm	
Microbiologici Conta Batterica Totale	< 5000	ufc/g	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Lieviti e muffe	< 200	ufc/g	

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPFB · Rev. 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 · Rev. 3 · Approvata · Documento 608111a6c934

REVISIONE APPROVATA · 03/11/2026

Fibra di bambù

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all’utilizzo improprio del prodotto in oggetto.