

Langketen inuline uit cichorei

Productcode	SPICCL
Beschikbare formaten	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Zak SPICCL1K · 1 kg · Zak
Herkomst	België
Land van verpakking	Italië

Het product

Voedingsingrediënt in poedervorm bestaande uit langketen inuline uit cichorei (long-chain chicory inulin). Bestaat uit polysacchariden bestaande uit fructose-eenheden verbonden door β -(2,1) bindingen; elke keten eindigt met een glucose-eenheid. Geproduceerd door het verwijderen van de kortere ketens van inuline uit cichorei. De mate van polymerisatie varieert voornamelijk van 5 tot 60.

Ingrediënten

100% Inuline uit cichorei

Gebruik en dosering

Ijs en sorbets — Aanbevolen dosering: indicatief 1–3%; basis: totaalgewicht van het sorbetmengsel (water, fruit, suiker). Representatieve bereiding: fruitsorbet. Langketen inuline kan bijdragen aan structuur en mondgevoel door de viscositeit te behouden; start met een lage range en beoordeel body, ijskristallen, sensorische stabiliteit. Controleer oplosbaarheid bij lage temperatuur, impact op consistentie en sensoriek.

Patisserie — Aanbevolen dosering: indicatief 2–5%; basis: deeggewicht (meel+suiker+vloeistof).

Representatieve bereiding: beslag voor luchtige cake. Langketen inuline kan vocht en sensorische houdbaarheid verbeteren. Start bij lage hoeveelheid om overmatige viscositeit of dichtheid te voorkomen, test structuur van crumb, hoogte, vochtigheid na bakken.

Brood / bakkerij — Aanbevolen dosering: indicatief 3–6%; basis: brood/deeggewicht. Representatieve bereiding: verrijkt brood. Langketen inuline kan verhoogd vezelgevoel geven, waterretentie verbeteren, vochtigere kruim. Testen starten met bescheiden dosis, beoordelen op gaatjes, volume, houdbaarheid, sensorisch en compatibiliteit met gist.

Dranken — Aanbevolen dosering: indicatief 0.5–2?%; basis: totaalgewicht van de drank (water+suikers+aroma's). Representatieve bereiding: op water-fruit/aroma gebaseerde drank. Langketen inuline kan body en romig mondgevoel verhogen zonder de smaak teveel te veranderen. Begin bij lage hoeveelheid; beoordeel oplosbaarheid, bezinking, mondgevoel, colloïdale stabiliteit.

Suikerwerk — Aanbevolen dosering: indicatief 3–7?%; basis: gewicht van de massa suikerwerk (stroop+geleermiddel+inuline). Representatieve bereiding: gelatineuze gummies zoals wijngums. Langketen inuline kan de geltextuur moduleren en suiker reduceren. Test consistentie, snap, kleverigheid, houdbaarheid, kristalgroei.

Sausen en bereidingen — Aanbevolen dosering: indicatief 1–4?%; basis: gewicht van de saus (vloeistoffen + vetten). Representatieve bereiding: tafelmayonaise of lichte dressing. Langketen inuline kan viscositeit en stabiliteit verhogen terwijl een deel van vet of suiker wordt verminderd. Test viscositeit, emulgering, mondgevoel, fase-scheiding.

Houdbaarheid

24 maanden vanaf productiedatum.

Bewaring

Houd de verpakking goed afgesloten, op een droge en goed geventileerde plaats, uit de buurt van voedingsmiddelen, diervoeders, dranken en incompatibele materialen.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Gedeclareerd wordt dat de gebruikte materialen voor de verpakking van het product voldoen aan de regelgeving van de Europese Unie, en geschikt zijn voor direct contact met voedingsmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat geen, is niet samengesteld uit en is niet verkregen van genetisch gemodificeerde organismen, overeenkomstig Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere aanpassingen. Het product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en aan Verordening EU 915/2023 met betrekking tot de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.

GLUTENVRIJ: volgens Verordening EG 828/2014 mag gelabeld worden als "Glutenvrij" omdat het product accidentele besmetting met gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

Langketen inuline uit cichorei

Voedingswaarden

Parameter / component	Hoeveelheid	Basis	% VRI
Energie	776 kJ	Per 100 g	—
Energie	194 kcal	Per 100 g	—
Vetten	0,0 g	Per 100 g	—
waarvan verzadigd	0,0 g	Per 100 g	—
Koolhydraten	0,0 g	Per 100 g	—
waarvan suikers	0,0 g	Per 100 g	—
Vezels	97 g	Per 100 g	—
Eiwitten	0,0 g	Per 100 g	—
Zout	0,0 g	Per 100 g	—

Analyse en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Zware metalen Kwik	< 0,01	mg/kg	AAS
Zware metalen Cadmium	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Zware metalen Lood	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Zware metalen Arseen	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Chemisch-fysisch Inuline	<99,5	g/100g d.s.	AOAC 997.08
Chemisch-fysisch Glucose + Fructose + Sacharose (%SS)	<0,5	g/100 g d.s.	AOAC 997.08
Chemisch-fysisch Droge stof	97 ± 2	g/100 g	Vacuum (< 35 mbar, 80°, 20 h)

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch pH	6 ± 1		Potentiometrisch (20°C)
Chemisch-fysisch Geleidbaarheid (15 g/100 g)	< 250	μS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, aangepast
Chemisch-fysisch As (Sulfaat)	< 0,2	g/100 g d.s.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, aangepast
Microbiologisch Totale telling mesofiele bacteriën (aerobe)	< 1000	kve/g	ICUMSA GS2/3-41
Microbiologisch Gisten	< 20	kve/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologisch Schimmels	< 20	kve/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologisch Aerobe thermofiele sporen	< 1000	kve/g	ICUMSA GS2/3-49
Microbiologisch Enterobacteriaceae	< 1	kve/g	ISO 21528-2
Microbiologisch Clostridia (inclusief C. perfringens)	< 1	kve/g	ISO 15213
Microbiologisch Bacillus cereus	< 10	kve/ 0,1 g	ISO 7931
Microbiologisch Coagulase-positieve stafylokokken	Niet detecteerbaar/g		ISO 6888
Microbiologisch Salmonella	Niet detecteerbaar/375 g		ISO 6579
Microbiologisch Listeria monocytogenes	Niet detecteerbaar/25 g		ISO 11290

Langketen inuline uit cichorei

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, op de productielocatie en risico van kruisbesmetting zijn aparte gegevens. “Te verifiëren” betekent niet ‘afwezig’.

Categorie	In het product	Op de productielocatie	Risico kruisbesmetting
Granen die gluten bevatten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (incl. lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Verdere informatie

De aanwijzingen in dit blad, hoewel accuraat en zo goed mogelijk naar actueel inzicht opgesteld, zijn uitsluitend informatief en ontheffen Gioia Group s.r.l. van iedere aansprakelijkheid met betrekking tot oneigenlijk gebruik van het besproken product.