

Inulină de Cicoare cu Lanț Lung

Cod produs	SPICCL
Formate disponibile	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Pungă SPICCL1K · 1 kg · Pungă
Origine	Belgia
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Ingredient alimentar sub formă de pulbere, constituit din inulină de cicoare cu lanț lung (long-chain chicory inulin). Constituit din polizaharide compuse din unități de fructoză legate prin legături α -(2,1); fiecare lanț se termină cu o unitate de glucoză. Produs prin eliminarea lanțurilor mai scurte de inulină din cicoare. Gradul de polimerizare variază în principal de la 5 la 60.

Ingrediente

100% Inulină de cicoare

Utilizare și dozaj

Înghețată și sorbet — Dozaj orientativ: indicative 1-3?%; bază: greutatea totală a amestecului pentru sorbet (apă, fructe, zahăr). Preparare tip: sorbet de fructe. Inulina cu lanț lung poate contribui la structură și senzația la gust menținând vâscozitatea; începeți cu interval scăzut și evaluați corpul, cristalele de gheață, stabilitatea senzorială. Verificați solubilitatea la temperaturi scăzute, impactul asupra consistenței și senzorialității.

Patiserie — Dozaj orientativ: indicative 2-5?%; bază: greutatea aluatului (făină+zahăr+lichide). Preparare reprezentativă: aluat pentru tort pufos. Inulina cu lanț lung poate îmbunătăți umiditatea și shelf life senzorial. Începeți cu un nivel scăzut pentru a evita excesul de vâscozitate sau densitate, testați structura miezului, înălțimea, umiditatea după coacere.

Panificație — Dozaj orientativ: indicative 3-6?%; bază: greutatea aluatului de pâine/baghetă. Preparare reprezentativă: pâine îmbogățită. Inulina cu lanț lung poate crește percepția de fibrozitate, retenția apei, miez mai umed. Începeți cu doze moderate, evaluați alveolarea, volumul, shelf life, senzorialitatea și compatibilitatea cu drojdia.

Băuturi — Dozaj orientativ: indicative 0.5–2?%; bază: greutatea totală a băuturii (apă+zahăr+arome). Preparare reprezentativă: băătură pe bază de apă-fruct/aramă. Inulina cu lanț lung poate crește corpul și senzația de cremozitate fără a altera prea mult gustul. Începeți cu valoare redusă; evaluați solubilitatea, sedimentarea, senzația la gust, stabilitatea coloidală.

Bomboane — Dozaj orientativ: indicative 3–7?%; bază: greutatea masei de bomboane (sirop+gelifiant+inulină). Preparare reprezentativă: jeleuri de tip wine gums. Inulina cu lanț lung poate modula textura gelatioasă, reduce zahărul. Testați consistența, snap-ul, lipiciozitatea, shelf life, cristalizarea.

Sosuri și preparate — Dozaj orientativ: indicative 1–4?%; bază: greutatea sosului (lichide + grăsimi). Preparare reprezentativă: sos tip maioneză light sau dressing. Inulina cu lanț lung poate crește vâscozitatea și stabilitatea reducând o parte din grăsimi sau zahăr. Testați vâscozitate, emulsificare, senzația la gust, separarea fazelor.

Termen de valabilitate

24 luni de la data producerii.

Condiții de păstrare

Păstrați recipientul bine închis ermetic într-un loc uscat și bine ventilat, departe de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.

Materiale de ambalare

sac: LDPE90 etichetă: PAP22

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați reglementările locale. Se declară că materialele folosite la ambalarea produsului sunt conforme cu regulamentele Uniunii Europene și adecvate pentru contactul direct cu alimentele. La cerere este disponibilă declarația originală de conformitate.

Declarații

NON-OMG: produsul prezent nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs non-periculos în condiții normale de folosire.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru niveluri maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului UE 915/2023 pentru prezența de metale grele, micotoxine și contaminanți de proces.

FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten până la un maxim de 20 mg/kg.

Inulină de Cicoare cu Lanț Lung

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate	Bază	% VNR
Energie	776 kJ	Per 100 g	—
Energie	194 kcal	Per 100 g	—
Grăsimi	0,0 g	Per 100 g	—
din care saturate	0,0 g	Per 100 g	—
Glucide	0,0 g	Per 100 g	—
din care zaharuri	0,0 g	Per 100 g	—
Fibre	97 g	Per 100 g	—
Proteine	0,0 g	Per 100 g	—
Sare	0,0 g	Per 100 g	—

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Metale grele Mercur	< 0,01	mg/kg	AAS
Metale grele Cadmium	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Metale grele Plumb	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Metale grele Arsen	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Chimico-fizice Inulină	<99,5	g/100g s.u.	AOAC 997.08
Chimico-fizice Glucoză + Fructoză + Zaharoză (%SS)	<0,5	g/100 g s.u.	AOAC 997.08
Chimico-fizice Substanță uscată	97 ± 2	g/100 g	Vid (< 35 mbar, 80° , 20 h)

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice pH	6 ± 1		Potentiometric (20°C)
Chimico-fizice Conductivitate (15 g/100 g)	< 250	μS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, adaptat
Chimico-fizice Cenușă (sulfată)	< 0,2	g/100 g s.u.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, adaptat
Microbiologice Număr total germeni mezofili aerobi	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-41
Microbiologice Drojdii	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologice Mucegaiuri	< 20	ufc/g	ICUMSA GS2-47
Microbiologice Spori aerobici termofili	< 1000	ufc/g	ICUMSA GS2/3-49
Microbiologice Enterobacteriaceae	< 1	ufc/g	ISO 21528-2
Microbiologice Clostridii (inclusiv C. perfringens)	< 1	ufc/g	ISO 15213
Microbiologice Bacillus cereus	< 10	ufc/ 0,1 g	ISO 7931
Microbiologice Stafilococi coagulazo-pozitivi	Nedetectabil/g		ISO 6888
Microbiologice Salmonella	Nedetectabil/375 g		ISO 6579
Microbiologice Listeria monocytogenes	Nedetectabil/25 g		ISO 11290

Inulină de Cicoare cu Lanț Lung

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în unitatea de producție și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. “De verificat” nu indică absență.

Categorie	În produs	În unitate	Risc contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Indicațiile prezentei fișe, deși sunt precise și redactate la nivelul celor mai bune cunoștințe actuale, au exclusiv caracter informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului în cauză.