

Inulin från cikoria med lång kedja

Produktkod	SPICCL
Tillgängliga format	SPICCL50 · 50 g · Stand-up SPICCL250 · 250 g · Stand-up SPICCL500 · 500 g · Påse SPICCL1K · 1 kg · Påse
Ursprung	Belgien
Förpackningsland	Italien

Produkten

Livsmedelsingrediens i pulverform bestående av inulin från cikoria med lång kedja (long-chain chicory inulin). Består av polysackarider av fruktosenheter länkade med α -(2,1)-bindningar; varje kedja avslutas med en glukosenhet. Producerad genom att avlägsna de kortare kedjorna av cikoriainulin. Polymerisationsgraden varierar huvudsakligen från 5 till 60.

Ingredienser

100% Inulin från cikoria

Användning och dosering

Glass och sorbet — Riktlinje dosering: indikativ 1–3?%; bas: totalvikt av sorbetblandningen (vatten, frukt, socker). Typisk beredning av fruktsorbet. Inulin med lång kedja kan bidra till struktur och mouthfeel och bibehåller viskositet; börja på låg nivå och utvärdera kropp, iskristaller, sensorisk stabilitet. Kontrollera löslighet vid låga temperaturer, påverkan på konsistens och sensorik.

Konditori — Riktlinje dosering: indikativ 2–5?%; bas: vikt på smeten (mjöl+socker+vätskor). Typisk beredning: smet för mjuk kaka. Inulin med lång kedja kan förbättra fuktighet och sensorisk hållbarhet. Börja på låg nivå för att undvika överskott på viskositet eller täthet, testa crumb-struktur, höjd, fuktighet efter gräddning.

Bageri — Riktlinje dosering: indikativ 3–6?%; bas: vikt på bröd-/baguettedeg. Typisk beredning: berikat bröd. Inulin med lång kedja kan öka upplevd fibermängd, vattenbindande förmåga, blötare smula. Starta tester med små mängder, utvärdera porstruktur, volym, hållbarhet, sensorik och jäsmedelskompatibilitet.

Drycker — Riktlinje dosering: indikativ 0.5–2?%; bas: totalvikt av drycken (vatten+socker+aromer). Typisk

beredning: dryck med vatten-frukt/arom. Inulin med lång kedja kan öka kropp och krämighet utan att nämnvärt ändra smaken. Börja på låg nivå; utvärdera löslighet, sedimentation, mouthfeel, kolloidstabilitet.

Konfektyr — Riktlinje dosering: indikativ 3-7?%; bas: vikt på konfektyrmassan (sirap+gelbildare+inulin). Typisk beredning: geléaktiga godis såsom wine gums. Inulin med lång kedja kan modulera geltextur, minska socker. Testa konsistens, snap, klibbighet, hållbarhet, kristalltillväxt.

Såser och tillredningar — Riktlinje dosering: indikativ 1-4?%; bas: vikt på såsen (vätskor + fetter). Typisk beredning: bordssås som lätt majonnäs eller dressing. Inulin med lång kedja kan öka viskositet och stabilitet samtidigt som fett eller socker minskas. Testa viskositet, emulgering, mouthfeel, fasuppdelning.

Hållbarhet

24 månader från produktionsdatum.

Förvaring

Förvara behållaren väl försluten i en torr, välventilerad miljö, borta från livsmedel, foder, drycker och inkompatibla material.

Förpackningsmaterial

påse: LDPE90 etikett: PAP22

Miljöanvisningar

PLAST. Kontrollera med din kommun gällande riktlinjer. Det intygas att de material som används för att förpacka produkten överensstämmer med EU:s förordningar och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel.

Originalintyg om överensstämmelse finns på begäran.

Intyganden

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och framställs inte av genetiskt modifierade organismer, enligt Förordning EG 1829/2003 och Förordning EG 1830/2003 och senare ändringar. Ej farlig vid normal användning.

BEKÄMPNINGSMEDEL OCH FÖRORENINGAR: överensstämmer med Förordning EG 396/2005 för högsta resthalter (MRL) av bekämpningsmedel samt Förordning EU 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.

GLUTENFRI: enligt Förordning EG 828/2014 kan produkten märkas "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenföroreningar upp till högst 20 mg/kg.

Inulin från cikoria med lång kedja

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd	Bas	% NVR
Energi	776 kJ	Per 100 g	—
Energi	194 kcal	Per 100 g	—
Fett	0,0 g	Per 100 g	—
varav mättat	0,0 g	Per 100 g	—
Kolhydrater	0,0 g	Per 100 g	—
varav sockerarter	0,0 g	Per 100 g	—
Fibrer	97 g	Per 100 g	—
Protein	0,0 g	Per 100 g	—
Salt	0,0 g	Per 100 g	—

Analyser och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Tungmetaller Kviksilver	< 0,01	mg/kg	AAS
Tungmetaller Kadmium	< 0,01	mg/kg	ICP-MS
Tungmetaller Bly	< 0,02	mg/kg	ICP-MS
Tungmetaller Arsenik	< 0,03	mg/kg	ICP-MS
Kemisk-fysikaliska Inulin	<99,5	g/100g t.s.	AOAC 997.08
Kemisk-fysikaliska Glukos + Fruktos + Sackaros (%SS)	<0,5	g/100 g t.s.	AOAC 997.08
Kemisk-fysikaliska Torrs substans	97 ± 2	g/100 g	Vakuum (< 35 mbar, 80° , 20 h)

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikaliska pH	6 ± 1		Potentiometrisk (20°C)
Kemisk-fysikaliska Konduktivitet (15 g/100 g)	< 250	µS/cm	ICUMSA GS2/3/9-17, anpassad
Kemisk-fysikaliska Aska (Sulfat)	< 0,2	g/100 g t.s.	ICUMSA GS3/4/7/8-11, anpassad
Mikrobiologisk Totalt antal mesofila bakterier (aeroba)	< 1000	cfu/g	ICUMSA GS2/3-41
Mikrobiologisk Jäst	< 20	cfu/g	ICUMSA GS2-47
Mikrobiologisk Mögel	< 20	cfu/g	ICUMSA GS2-47
Mikrobiologisk Aeroba termofila sporer	< 1000	cfu/g	ICUMSA GS2/3-49
Mikrobiologisk Enterobacteriaceae	< 1	cfu/g	ISO 21528-2
Mikrobiologisk Clostridier (inklusive C. perfringens)	< 1	cfu/g	ISO 15213
Mikrobiologisk Bacillus cereus	< 10	cfu/ 0,1 g	ISO 7931
Mikrobiologisk Koagulaspositiva stafylokocker	Ej detekterbar/g		ISO 6888
Mikrobiologisk Salmonella	Ej detekterbar/375 g		ISO 6579
Mikrobiologisk Listeria monocytogenes	Ej detekterbar/25 g		ISO 11290

Inulin från cikoria med lång kedja

Allergener och härledda produkter

Närvaro i produkten, i anläggningen och risk för korskontaminering är olika uppgifter. "Att verifiera" innebär inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjök (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrö	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Ytterligare information

Uppgifterna på detta blad är, såvitt vi vet, korrekta och tillhandahålls endast som information och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar gällande felaktig användning av produkten i fråga.