

POLYDEXTROSE

01 / IDENTITÄT UND EIGENSCHAFTEN

Produktcode	SPPDEX
Verfügbare Formate	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Herkunft	Außerhalb der EU
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Polydextrose ist eine synthetische Ballaststofffaser, ein Kondensationspolymer von D-Glukose, verbunden mit geringen Mengen Sorbit und einer Säure (Citronen- oder Phosphorsäure). Er erscheint als weißes, geruchloses Pulver.

Zutaten

Polydextrose 100%

Verwendung

Verwendung und Dosierung	Zwischen 2% und 10% des Gesamtvolumens, je nach gewünschter Konsistenz und spezifischem Rezept. Verwendet als präbiotische Faser und kalorienarmer Füllstoff zur vollständigen oder teilweisen Ersetzung herkömmlicher Süßstoffe oder Füllstoffe.
---------------------------------	---

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum bei kühler und trockener Lagerung. Nach jeder Entnahme die Verpackung wieder verschließen und in einer sauberen, kühlen Umgebung aufbewahren.
Lagerbedingungen	Nach jeder Entnahme die Verpackung wieder verschließen und in einer sauberen, kühlen Umgebung aufbewahren.
Verpackungsmaterialien	LDPE90

Umweltangaben	KUNSTSTOFF. Überprüfen Sie die Bestimmungen Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien mit den EU-Vorschriften übereinstimmen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Originalkonformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.
----------------------	--

Erklärungen

NICHT-GVO: Das vorliegende Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in ihrer jeweils gültigen Fassung. Produkt ist unter normalen Anwendungsbedingungen ungefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung (EG) 396/2005 in Bezug auf maximale Rückstandshöchstgehalte (MRL) von Pestiziden und Verordnung (EU) 915/2023 hinsichtlich der Anwesenheit von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

REINHEITSKRITERIEN: Der Zusatzstoff E415 erfüllt die Reinheitskriterien und technischen Spezifikationen gemäß Verordnung (EU) 231/2012.

GLUTENFREI: Gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann das Produkt als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da es zufällige Kontaminationen mit Gluten bis zu maximal 20 mg/kg enthalten kann.

POLYDEXTROSE

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	813
Energie (kcal)	194
Fett (g)	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0
Kohlenhydrate (g)	94
davon Zucker (g)	4
Ballaststoffe (g)	86
Eiweiß (g)	0
Salz (g)	0

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Polydextrose (aschefrei, getrocknet im Ofen)	≥90.0	%	
Chemisch-physikalisch Trocknungsverlust	≤4.0	%	
Chemisch-physikalisch pH (wässrige Lösung bei 10%)	4.0-6.0		
Chemisch-physikalisch Asche	≤0.3	%	
Chemisch-physikalisch 1,6-Anhydro-D-Glukose (aschefrei, getrocknet im Ofen)	≤4.0	%	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Dextrose und Sorbit (aschefrei, getrocknet im Ofen)	≤6.0	%	
Chemisch-physikalisch 5-Hydroxymethylfurfural (aschefrei, getrocknet im Ofen)	≤0.1	%	
Schwermetalle Blei (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Schwermetalle Arsen (As)	≤0.5	mg/kg	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	≤100	KBE/g	
Mikrobiologisch Coliforme Bakterien	≤0.3	MPN/g	
Mikrobiologisch Salmonellen	Nicht nachweisbar/25 g		

POLYDEXTROSE

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse

Drei separate Angaben: Vorkommen im Produkt, im Werk und Risiko einer Kreuzkontamination. „Zu überprüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Werk	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Keine zusätzlichen Hinweise vermerkt.

Kategorien des Anhangs II der EU-Verordnung 1169/2011. Für Getreide und Schalenfrüchte sind Arten und eventuelle Ausnahmen in den Anmerkungen anzugeben. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf den geltenden Schwellenwert, ausgedrückt als SO₂.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Informationen sind – so genau und nach bestem Wissen und Gewissen erstellt – ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung bezüglich unsachgemäßer Verwendung des genannten Produkts.