

POLYDÉTROSE

01 / IDENTITÉ ET CARACTÉRISTIQUES

Code produit	SPPDEX
Formats disponibles	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Origine	Hors UE
Pays d'emballage	Italie

Le produit

La polydextrose est une fibre alimentaire synthétique, un polymère de condensation du D-glucose, lié à de petites quantités de sorbitol et d'un acide (acide citrique ou phosphorique). Elle se présente comme une poudre blanche, inodore.

Ingrédients

Polydextrose 100%

Utilisation

Emploi et dosage	Entre 2% et 10% du total, selon la consistance désirée et la recette spécifique. Utilisé comme fibre prébiotique et agent de charge hypocalorique pour remplacer tout ou partie des solides sucrants ou des agents de charge traditionnels.
-------------------------	---

Conservation et conditionnement

Durée de conservation	24 mois à compter de la date de production si conservé dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et maintenir dans un environnement propre et frais.
Conditions de conservation	Après chaque utilisation, refermer l'emballage et maintenir dans un environnement propre et frais.
Matériaux de l'emballage	LDPE90

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union européenne, et adaptés au contact direct avec les denrées alimentaires. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : le présent produit ne contient pas, n'est pas composé ni obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et au Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de processus.

CRITÈRES DE PURETÉ : l'additif E415 respecte les critères de pureté et les spécifications techniques établis par le Règlement UE 231/2012.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

POLYDÉTROSE

02 / VALEURS ET SPÉCIFICATIONS

Informations nutritionnelles pour 100 g

Paramètre	Valeur
Énergie (kJ)	813
Énergie (kcal)	194
Matières grasses (g)	0
dont saturées (g)	0
Glucides (g)	94
dont sucres (g)	4
Fibres (g)	86
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Polydextrose (sans cendres, sec à l'étuve)	≥90.0	%	
Chimico-physiques Perte au séchage	≤4.0	%	
Chimico-physiques pH (solution aqueuse à 10%)	4.0-6.0		
Chimico-physiques Cendres	≤0.3	%	
Chimico-physiques 1,6-Anhydro-D-glucose (sans cendres, sec à l'étuve)	≤4.0	%	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Dextrose et sorbitol (sans cendres, sec à l'étuve)	≤6.0	%	
Chimico-physiques 5-Hydroxyméthylfurfural (sans cendres, sec à l'étuve)	≤0.1	%	
Métaux lourds Plomb (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Métaux lourds Arsenic (As)	≤0.5	mg/kg	
Microbiologiques Décompte total	≤100	UFC/g	
Microbiologiques Coliformes	≤0.3	NPP/g	
Microbiologiques Salmonella	Absent/25 g		

POLYDÉTROSE

03 / ALLERGÈNES

Allergènes et produits dérivés

Trois informations distinctes : présence dans le produit, présence dans l'établissement et risque de contamination croisée. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Aucune remarque supplémentaire rapportée.

Catégories de l'annexe II du Règ. UE 1169/2011. Pour les céréales et les fruits à coque, les espèces et éventuelles exemptions doivent être précisées dans les notes. Pour les sulfites, l'évaluation fait référence au seuil applicable exprimé sous forme de SO₂.

Informations supplémentaires

Les indications rapportées dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, ont un caractère purement informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à l'utilisation inappropriée du produit concerné.