

POLIDESTROSIO

01 / IDENTITÀ E CARATTERISTICHE

Codice prodotto	SPPDEX
Formati disponibili	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Origine	Extra UE
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Il polidestrosio è una fibra alimentare sintetica, polimero di condensazione del D-glucosio, legato a piccole quantità di sorbitolo e di un acido (acido citrico o fosforico). Si presenta come una polvere bianca, inodore.

Ingredienti

Polidestrosio 100%

Utilizzo

Impiego e dosaggio	Tra il 2% e il 10% del totale, a seconda della consistenza desiderata e della ricetta specifica. Utilizzato come fibra prebiotica e agente di carica ipocalorico per sostituire tutto o parte dei solidi dolcificanti o degli agenti di carica tradizionali.
---------------------------	--

Conservazione e confezione

Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione se conservato in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco.
Condizioni di conservazione	Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco.
Materiali della confezione	LDPE90

Indicazioni ambientali	PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.
-------------------------------	--

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e il Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

CRITERI DI PUREZZA: l'additivo E415 rispetta i criteri di purezza e le specifiche tecniche stabiliti dal Regolamento EU 231/2012.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

POLIDESTROSIO

02 / VALORI E SPECIFICHE

Informazioni nutrizionali per 100 g

Parametro	Valore
Energia (kJ)	813
Energia (kcal)	194
Grassi (g)	0
di cui saturi (g)	0
Carboidrati (g)	94
di cui zuccheri (g)	4
Fibre (g)	86
Proteine (g)	0
Sale (g)	0

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Polidestrosio (senza ceneri, secco in stufa)	≥90.0	%	
Chimico-fisici Perdita all'essiccamento	≤4.0	%	
Chimico-fisici pH (soluzione acquosa al 10%)	4.0-6.0		
Chimico-fisici Ceneri	≤0.3	%	
Chimico-fisici 1,6-Anidro-D-glucosio (senza ceneri, secco in stufa)	≤4.0	%	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Destrosio e sorbitolo (senza ceneri, secco in stufa)	≤6.0	%	
Chimico-fisici 5-Idrossimetilfurfurale (senza ceneri, secco in stufa)	≤0.1	%	
Metalli pesanti Piombo (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Metalli pesanti Arsenico (As)	≤0.5	mg/kg	
Microbiologici Conta totale	≤100	CFU/g	
Microbiologici Coliformi	≤0.3	MPN/g	
Microbiologici Salmonella	Assente/25 g		

POLIDESTROSIO

03 / ALLERGENI

Allergeni e prodotti derivati

Tre informazioni distinte: presenza nel prodotto, presenza nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata.
“Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Nessuna nota aggiuntiva riportata.

Categorie dell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Per cereali e frutta a guscio, specie ed eventuali esenzioni devono essere precisate nelle note. Per i solfiti, la valutazione fa riferimento alla soglia applicabile espressa come SO₂.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi

responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.