

POLYDEXTROSE

01 / IDENTITEIT EN KENMERKEN

Productcode	SPPDEX
Beschikbare formaten	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Oorsprong	Buiten EU
Land van verpakking	Italië

Het product

Polydextrose is een synthetische voedingsvezel, condensatiepolymeer van D-glucose, gebonden aan kleine hoeveelheden sorbitol en een zuur (citroenzuur of fosforzuur). Het verschijnt als een wit, geurloos poeder.

Ingrediënten

Polydextrose 100%

Gebruik

Toepassing en dosering	Tussen 2% en 10% van het totaal, afhankelijk van de gewenste consistentie en het specifieke recept. Gebruikt als prebiotische vezel en laagcalorisch vulmiddel om geheel of gedeeltelijk de traditionele zoetstoffen of vulmiddelen te vervangen.
-------------------------------	---

Bewaring en verpakking

Houdbaarheid	24 maanden vanaf productiedatum bij bewaren op een koele en droge plaats. Na elk gebruik de verpakking opnieuw sluiten en op een schone, koele plek bewaren.
Bewaarcondities	Na elk gebruik de verpakking opnieuw sluiten en op een schone, koele plek bewaren.
Verpakkingsmaterialen	LDPE90

Milieu-informatie	PLASTIC. Controleer de bepalingen van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de materialen die gebruikt worden voor de verpakking van het product voldoen aan de regelgeving van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedingsmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.
--------------------------	---

Verklaringen

NON-GGO: dit product bevat niet, bestaat niet uit en is niet verkregen van genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN VERONTREINIGINGEN: conform Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL's) van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procescontaminanten.

ZUIVERHEIDSCRITERIA: het additief E415 voldoet aan de zuiverheidscriteria en technische specificaties vastgesteld in Verordening EU 231/2012.

GLUTENVRIJ: conform Verordening EG 828/2014 mag het worden geëtiketteerd als 'Glutenvrij', aangezien het product onbedoelde besmettingen van gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

POLYDEXTROSE

02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

Voedingswaarden per 100 g

Parameter	Waarde
Energie (kJ)	813
Energie (kcal)	194
Vetten (g)	0
waarvan verzadigd (g)	0
Koolhydraten (g)	94
waarvan suikers (g)	4
Vezels (g)	86
Eiwitten (g)	0
Zout (g)	0

Analyse en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Polydextrose (asvrij, droog in stoof)	≥90.0	%	
Chemisch-fysisch Verlies bij droging	≤4.0	%	
Chemisch-fysisch pH (waterige oplossing bij 10%)	4.0-6.0		
Chemisch-fysisch As	≤0.3	%	
Chemisch-fysisch 1,6-Anhydro-D-glucose (asvrij, droog in stoof)	≤4.0	%	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Dextrose en sorbitol (asvrij, droog in stoof)	≤6.0	%	
Chemisch-fysisch 5-Hydroxymethylfurfural (asvrij, droog in stoof)	≤0.1	%	
Zware metalen Lood (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Zware metalen Arseen (As)	≤0.5	mg/kg	
Microbiologisch Totaaltelling	≤100	KVE/g	
Microbiologisch Coliformen	≤0.3	MPN/g	
Microbiologisch Salmonella	Afwezig/25 g		

POLYDEXTROSE

03 / ALLERGENEN

Allergenen en afgeleide producten

Drie aparte gegevens: aanwezigheid in het product, aanwezigheid in de fabriek en risico op kruisbesmetting. 'Te verifiëren' geeft geen afwezigheid aan.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Geen bijkomende opmerkingen aangegeven.

Categorieën van bijlage II van Verordening EU 1169/2011. Voor granen en noten moeten soorten en eventuele vrijstellingen in de opmerkingen gespecificeerd worden. Voor sulfieten verwijst de beoordeling naar de toepasselijke drempel uitgedrukt als SO₂.

Verdere informatie

De informatie op dit fiche is, hoewel accuraat en samengesteld volgens onze huidige kennis, uitsluitend informatief en ontheft Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid betreffende oneigenlijk gebruik van het betreffende product.