



FICHA TÉCNICA · PT

SPPDEX · Rev. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPPDEX · Rev. 3 · Aprovada · Documento 9ef09bd5f111

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 3

POLIDEXTROSE

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SPPDEX
Formatos disponíveis	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Origem	Extra UE
País de embalagem	Itália

O produto

A polidextrose é uma fibra alimentar sintética, polímero de condensação da D-glicose, ligada a pequenas quantidades de sorbitol e de um ácido (ácido cítrico ou fosfórico). Apresenta-se como um pó branco, inodoro.

Ingredientes

Polidextrose 100%

Utilização

Emprego e dosagem	Entre 2% e 10% do total, dependendo da consistência desejada e da receita específica. Utilizada como fibra prebiótica e agente de volume hipocalórico para substituir total ou parcialmente os sólidos adoçantes ou agentes de volume tradicionais.
-------------------	---

Conservação e embalagem

Conservação	24 meses a partir da data de produção se conservado em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco.
Condições de conservação	Após cada utilização, fechar a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco.
Materiais da embalagem	LDPE90

Indicações ambientais	PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para o embalamento do produto estão de acordo com os regulamentos da União Europeia, e adequados ao contacto direto com alimentos. Disponível, mediante pedido, a declaração de conformidade original.
------------------------------	--

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído e não é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e respetivas alterações. Produto não perigoso em condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

CRITÉRIOS DE PUREZA: o aditivo E415 cumpre os critérios de pureza e especificações técnicas estabelecidos pelo Regulamento EU 231/2012.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014, pode ser rotulado como “Gluten free”, uma vez que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até ao máximo de 20 mg/kg.

POLIDEXTROSE

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informação nutricional por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	813
Energia (kcal)	194
Gordura (g)	0
dos quais saturados (g)	0
Hidratos de carbono (g)	94
dos quais açúcares (g)	4
Fibras (g)	86
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Polidextrose (sem cinzas, seco em estufa)	≥90.0	%	
Físico-químicos Perda na secagem	≤4.0	%	
Físico-químicos pH (solução aquosa a 10%)	4.0-6.0		
Físico-químicos Cinzas	≤0.3	%	
Físico-químicos 1,6-Anidro-D-glicose (sem cinzas, seco em estufa)	≤4.0	%	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Dextrose e sorbitol (sem cinzas, seco em estufa)	≤6.0	%	
Físico-químicos 5-Hidroximetilfurfural (sem cinzas, seco em estufa)	≤0.1	%	
Metais pesados Chumbo (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Metais pesados Arsénio (As)	≤0.5	mg/kg	
Microbiológicos Contagem total	≤100	UFC/g	
Microbiológicos Coliformes	≤0.3	NMP/g	
Microbiológicos Salmonella	Ausente/25 g		

POLIDEXTROSE

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença na unidade de produção e risco de contaminação cruzada. “A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na unidade de produção	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Lupino	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Não estão indicadas notas adicionais.

Categorias do anexo II do Reg. UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, espécies e eventuais isenções devem ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limiar aplicável expresso como SO₂.

Informações adicionais

As indicações constantes nesta ficha, ainda que exatas e redigidas segundo o nosso melhor conhecimento atual, têm um caráter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso impróprio do produto em questão.