

POLIDEXTROZĂ

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SPPDEX
Formate disponibile	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Origine	Extraparlamentar UE
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Polidextroza este o fibră alimentară sintetică, polimer de condensare al D-glucozei, legată de cantități mici de sorbitol și de un acid (acid citric sau fosforic). Se prezintă ca o pudră albă, inodoră.

Ingrediente

Polidextroză 100%

Utilizare

Utilizare și dozare	Între 2% și 10% din total, în funcție de consistența dorită și rețeta specifică. Utilizată ca fibră prebiotică și agent de încărcare hipocaloric pentru a înlocui total sau parțial solidele îndulcitoare sau agenții de încărcare tradiționali.
---------------------	--

Păstrare și ambalare

Păstrabilitate	24 luni de la data producerii dacă se păstrează într-un loc răcoros și uscat. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și răcoros.
Condiții de păstrare	După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și răcoros.
Materiale ale ambalajului	LDPE90

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați dispozițiile locale. Se declară că materialele folosite pentru ambalarea produsului sunt în conformitate cu reglementările Uniunii Europene și potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Declarația originală de conformitate este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului UE 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.

CRITERII DE PURITATE: aditivul E415 respectă criteriile de puritate și specificațiile tehnice stabilite de Regulamentul UE 231/2012.

FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca “Fără gluten” deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la maximum 20 mg/kg.

POLIDEXTROZĂ

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale pentru 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	813
Energie (kcal)	194
Grăsimi (g)	0
din care acizi grași saturați (g)	0
Carbohidrați (g)	94
din care zaharuri (g)	4
Fibre (g)	86
Proteine (g)	0
Sare (g)	0

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizici Polidextroză (fără cenușă, uscată la etuvă)	≥ 90.0	%	
Chimico-fizici Pierdere la uscare	≤ 4.0	%	
Chimico-fizici pH (soluție apoasă la 10%)	4.0-6.0		
Chimico-fizici Cenușă	≤ 0.3	%	
Chimico-fizici 1,6-Anhidro-D-glucoză (fără cenușă, uscată la etuvă)	≤ 4.0	%	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizici Dextroză și sorbitol (fără cenușă, uscată la etuvă)	≤6.0	%	
Chimico-fizici 5-Hidroximetilfurfural (fără cenușă, uscat la etuvă)	≤0.1	%	
Metale grele Plumb (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Metale grele Arsen (As)	≤0.5	mg/kg	
Microbiologici Număr total	≤100	CFU/g	
Microbiologici Coliformi	≤0.3	MPN/g	
Microbiologici Salmonella	Absent/25 g		

POLIDEXTROZĂ

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezența în produs, prezența în unitate și riscul de contaminare încrucișată. “De verificat” nu indică absența.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale ce conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă tare	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Nicio notă suplimentară menționată.

Categoriile din Anexa II a Reg. UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă tare, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în note. Pentru sulfiți, evaluarea se face prin referință la pragul aplicabil exprimat ca SO₂.

Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși sunt precise și redactate la cele mai bune cunoștințe actuale, au caracter strict informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea

necorespunzătoare a produsului menționat.