SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPIC · Rév. 1

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPIC · Rév. 1 · Approuvée · Document 615b5de24781

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 1

Inuline de Chicorée à Chaîne Courte

Code produit	SPIC
Formats disponibles	SPIC250 · 250 g · Stand-up SPIC1K · 1 kg · Sachet
Origine	Belgique
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Ingrédient alimentaire naturel en poudre hautement soluble, composé d'inuline de chicorée. Il est constitué d'oligo- et polysaccharides de fructose avec des liaisons β-(2,1). Presque chaque chaîne de fructose se termine par une unité de glucose. Le nombre d’unités de fructose et de glucose (Degré de polymérisation = DP) varie principalement de 2 à 60, avec un DP moyen <10. Se présente comme une poudre blanche hygroscopique au goût neutre.

Ingrédients

100% Inuline de chicorée

Utilisation et dosage

Fibre hautement polyvalente, utilisée en glacerie, pâtisserie et cuisine pour améliorer la texture, la crème et la stabilité des préparations. Dosage conseillé 1-2% du poids total.

Durée de conservation

5 ans à compter de la date de production

Conservation

Garder le contenant hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, éloigné des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux de l’emballage

Sachet : C/LDPE90 ; étiquette : PAP22.
Matériaux adaptés au contact direct avec les aliments.
Stand-up : Matériau flexible multicouche laminé : PPMAT + ADHÉSIF + ALUMINIUM (ALU) + ADHÉSIF + PE. La couche de polyéthylène (PE) est destinée au contact direct avec les aliments.
Sachet : Matériau flexible multicouche laminé : PET + ADHÉSIF + ALUMINIUM (ALU) + ADHÉSIF + PE. La couche en contact direct avec les aliments est en polyéthylène (PE).
Les déclarations de conformité sont disponibles sur demande.

Instructions environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué ni obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications successives.
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 procédé.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 peut être étiqueté « Sans gluten » dans la mesure où le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu’à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPIC · Rév. 1

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPIC · Rév. 1 · Approuvée · Document 615b5de24781

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 1

Inuline de Chicorée à Chaîne Courte

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	875 kJ
Énergie	216 kcal
Matières grasses	0,0 g
dont saturées	0,0 g
Glucides	11 g
dont sucres	11 g
Fibres	86 g
Protéines	0,0 g
Sel	0,0 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Inuline	> 88	% m.s.	
Chimico-physiques Glucose + fructose + saccharose	< 12	% m.s.	
Chimico-physiques Solubilité dans l’eau	<200	g/L à 25°C	
Chimico-physiques Substance sèche	97±2	% m.s.	
Chimico-physiques pH (10g/100g)	6±1		
Chimico-physiques Conductivité (15g/100g)	<250	µS/cm	
Chimico-physiques Cendres	< 0,2	% m.s.	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Flore aérobie totale à 30°C	<1000	ufc/g	
Microbiologiques Moisissures et levures	<20	ufc/g	
Microbiologiques Spores aérobies thermophiles	<1000	ufc/g	
Microbiologiques Entérobactéries (y compris coliformes, E. coli)	<1	ufc/g	
Microbiologiques Clostridies (y compris C. perfringens)	<1	ufc/g	
Microbiologiques Bacillus cereus	<10	ufc/0,1g	
Microbiologiques Listeria monocytogenes	Absente/25g		
Microbiologiques Salmonella spp.	Absente/375 g		
Microbiologiques Staphylocoques coagulase-positifs	Absente/g		

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPIC · Rév. 1 · Approuvée · Document 615b5de24781
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 1

Inuline de Chicorée à Chaîne Courte

Allergènes et produits dérivés

Présence dans le produit, dans l'établissement et risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « 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

Informations supplémentaires

Les informations figurant dans la présente fiche, bien qu'exactes et rédigées selon l'état actuel de nos connaissances, sont fournies à titre purement informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité liée à une utilisation inappropriée du produit concerné.