SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPIC · Rev. 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 · Rev. 1 · Approvata · Documento 615b5de24781

REVISIONE APPROVATA · 09/11/2026

Inulina da Cicoria a Catena Corta

Codice prodotto	SPIC
Formati disponibili	SPIC250 · 250 g · Stand-up SPIC1K · 1 kg · Busta
Origine	Belgio
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Ingrediente alimentare naturale in polvere altamente solubile, costituito da inulina da cicoria. Essa è costituita da oligo- e polisaccaridi di fruttosio con legami β-(2,1). Quasi ogni catena del fruttosio termina con un'unità di glucosio. Il numero di unità di fruttosio e glucosio (Grado di polimerizzazione = DP) varia principalmente da 2 a 60, con DP medio <10. Si presenta come una polvere igroscopica bianca dal sapore neutro.

Ingredienti

100% Inulina da cicoria

Impiego e dosaggio

Fibra altamente versatile, impiegata in gelateria, pasticceria e cucina per migliorare texture, cremosità e stabilità delle preparazioni. Dosaggio consigliato 1-2% del peso totale.

Conservabilità

5 anni dalla data di produzione

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

Sacchetto: C/LDPE90; etichetta: PAP22.
Materiali idonei al contatto diretto con gli alimenti.

Stand-up: Materiale flessibile multistrato laminato: PPMAT + ADESIVO + ALLUMINIO (ALU) + ADESIVO + PE. Lo strato di polietilene (PE) è destinato al contatto diretto con l'alimento.
Busta: Materiale multistrato flessibile laminato: PET + ADESIVO + ALLUMINIO (ALU) + ADESIVO + PE. Lo strato a diretto contatto con l’alimento è in polietilene (PE).
Le dichiarazioni di conformità sono disponibili su richiesta.

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune.

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 al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.
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.

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPIC · Rev. 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 · Rev. 1 · Approvata · Documento 615b5de24781

REVISIONE APPROVATA · 09/11/2026

Inulina da Cicoria a Catena Corta

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	875 kJ
Energia	216 kcal
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	11 g
di cui zuccheri	11 g
Fibre	86 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Inulina	> 88	% d.m.	
Chimico-fisici Glucosio + fruttosio + saccarosio	< 12	% d.m.	
Chimico-fisici Solubilità in acqua	<200	g/L a 25°C	
Chimico-fisici Sostanza secca	97±2	% d.m.	
Chimico-fisici pH (10g/100g)	6±1		
Chimico-fisici Conducibilità (15g/100g)	<250	µS/cm	
Chimico-fisici Ceneri	< 0,2	% d.m.	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Carica aerobica totale a 30°C	<1000	ufc/g	
Microbiologici Muffe e lieviti	<20	ufc/g	
Microbiologici Spore aerobiche termofile	<1000	ufc/g	
Microbiologici Enterobatteriaceae (incl. coliformi, E. coli)	<1	ufc/g	
Microbiologici Clostridi (incl. C. perfringens)	<1	ufc/g	
Microbiologici Bacillus cereus	<10	ufc/0,1g	
Microbiologici Listeria monocytogenes	Assente/25g		
Microbiologici Salmonella spp.	Assente/375 g		
Microbiologici Stafilococchi coagulasi-positivi	Assente/g		

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPIC · Rev. 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 · Rev. 1 · Approvata · Documento 615b5de24781

REVISIONE APPROVATA · 09/11/2026

Inulina da Cicoria a Catena Corta

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “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

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.