SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 615b5de24781

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

Inulina de Chicória de Cadeia Curta

Código do produto	SPIC
Formatos disponíveis	SPIC250 · 250 g · Stand-up SPIC1K · 1 kg · Saqueta
Origem	Bélgica
País de embalagem	Itália

O produto

Ingrediente alimentar natural em pó altamente solúvel, constituído por inulina de chicória. É composto por oligo- e polissacarídeos de frutose com ligações β-(2,1). Quase todas as cadeias de frutose terminam com uma unidade de glucose. O número de unidades de frutose e glucose (Grau de polimerização = DP) varia principalmente entre 2 e 60, com DP médio <10. Apresenta-se como um pó higroscópico branco de sabor neutro.

Ingredientes

100% Inulina de chicória

Utilização e dosagem

Fibra altamente versátil, utilizada em geladaria, pastelaria e cozinha para melhorar a textura, cremosidade e estabilidade das preparações. Dosagem recomendada 1-2% do peso total.

Conservação

5 anos a partir da data de produção

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado num local seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

Saco: C/LDPE90; rótulo: PAP22.
Materiais adequados para contacto direto com alimentos.

Stand-up: Material flexível laminado multicamada: PPMAT + ADESIVO + ALUMÍNIO (ALU) + ADESIVO + PE. A camada de polietileno (PE) é destinada ao contacto direto com o alimento.
Saqueta: Material flexível laminado multicamada: PET + ADESIVO + ALUMÍNIO (ALU) + ADESIVO + PE. A camada em contacto direto com o alimento é de polietileno (PE).
As declarações de conformidade estão disponíveis mediante solicitação.

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as orientações do seu município.

Declarações

NÃO-OGM: este produto não contém, não é constituído nem é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.
PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e Regulamento UE 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.
SEM GLÚTEN: em conformidade com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 615b5de24781

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

Inulina de Chicória de Cadeia Curta

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	875 kJ
Energia	216 kcal
Lípidos	0,0 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	11 g
dos quais açúcares	11 g
Fibras	86 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Inulina	> 88	% m.b.	
Físico-químicos Glucose + frutose + sacarose	< 12	% m.b.	
Físico-químicos Solubilidade em água	<200	g/L a 25°C	
Físico-químicos Matéria seca	97±2	% m.b.	
Físico-químicos pH (10g/100g)	6±1		
Físico-químicos Condutividade (15g/100g)	<250	µS/cm	
Físico-químicos Cinzas	< 0,2	% m.b.	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Contagem total aeróbica a 30°C	<1000	ufc/g	
Microbiológicos Bolores e leveduras	<20	ufc/g	
Microbiológicos Esporos termófilos aeróbios	<1000	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae (incl. coliformes, E. coli)	<1	ufc/g	
Microbiológicos Clostrídios (incl. C. perfringens)	<1	ufc/g	
Microbiológicos Bacillus cereus	<10	ufc/0,1g	
Microbiológicos Listeria monocytogenes	Ausente/25g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/375 g		
Microbiológicos Estafilococos coagulase-positivos	Ausente/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 · Rev. 1 · Aprovada · Documento 615b5de24781
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 1

Inulina de Chicória de Cadeia Curta

Alergénios e produtos derivados

Presença no produto, na fábrica e risco de contaminação cruzada são informações distintas. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	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
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As indicações constantes nesta ficha, embora precisas e elaboradas de acordo com o nosso conhecimento atual, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativa à utilização inadequada do produto em questão.