SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

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 · Aprobată · Document 615b5de24781

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

Inulină de cicoare cu lanț scurt

Cod produs	SPIC
Formate disponibile	SPIC250 · 250 g · Stand-up SPIC1K · 1 kg · Pungă
Origine	Belgia
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Ingredient alimentar natural sub formă de pulbere cu solubilitate ridicată, constând din inulină de cicoare. Aceasta este compusă din oligo- și polizaharide de fructoză cu legături β-(2,1). Aproape fiecare lanț de fructoză se termină cu o unitate de glucoză. Numărul de unități de fructoză și glucoză (Grad de polimerizare = DP) variază în principal de la 2 la 60, cu DP mediu <10. Se prezintă ca o pulbere higroscopică albă, cu gust neutru.

Ingrediente

100% Inulină de cicoare

Utilizare și dozaj

Fibră extrem de versatilă, utilizată în înghețată, patiserie și bucătărie pentru a îmbunătăți textura, cremozitatea și stabilitatea preparatelor. Dozaj recomandat 1-2% din greutatea totală.

Durată de valabilitate

5 ani de la data producției

Condiții de depozitare

Păstrați recipientul etanș într-un spațiu uscat și bine ventilat, departe de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.

Materiale de ambalare

Pungă: C/LDPE90; etichetă: PAP22.
Materiale adecvate contactului direct cu alimentele.

Stand-up: Material flexibil multistrat laminat: PPMAT + ADEZIV + ALUMINIU (ALU) + ADEZIV + PE. Strat de polietilenă (PE) destinat contactului direct cu alimentul.
Pungă: Material flexibil multistrat laminat: PET + ADEZIV + ALUMINIU (ALU) + ADEZIV + PE. Strat pentru contact direct cu alimentul: polietilenă (PE).
Declarațiile de conformitate sunt disponibile la cerere.

Indicații privind mediul

PLASTIC. Verificați reglementările locale.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.
PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: în conformitate cu Regulamentul CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și cu Regulamentul UE 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.
FĂRĂ GLUTEN: conform Regulamentului CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten", deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la maximum 20 mg/kg.

SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

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 · Aprobată · Document 615b5de24781

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

Inulină de cicoare cu lanț scurt

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate la 100 g
Valoare energetică	875 kJ
Valoare energetică	216 kcal
Grăsimi	0,0 g
din care acizi grași saturați	0,0 g
Carbohidrați	11 g
din care zaharuri	11 g
Fibre	86 g
Proteine	0,0 g
Sare	0,0 g

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificare	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Inulină	> 88	% s.u.	
Chimico-fizice Glucoză + fructoză + zaharoză	< 12	% s.u.	
Chimico-fizice Solubilitate în apă	<200	g/L la 25°C	
Chimico-fizice Substanță uscată	97±2	% s.u.	
Chimico-fizice pH (10g/100g)	6±1		
Chimico-fizice Conductivitate (15g/100g)	<250	µS/cm	
Chimico-fizice Cenușă	< 0,2	% s.u.	

Categorie / parametru	Specificare	Unitate	Metodă
Microbiologice Încărcătură totală aerobă la 30°C	<1000	ufc/g	
Microbiologice Mucegaiuri și drojdii	<20	ufc/g	
Microbiologice Spori aerobici termofili	<1000	ufc/g	
Microbiologice Enterobacteriaceae (incluzând coliformi, E. coli)	<1	ufc/g	
Microbiologice Clostridii (incl. C. perfringens)	<1	ufc/g	
Microbiologice Bacillus cereus	<10	ufc/0,1g	
Microbiologice Listeria monocytogenes	Absent/25g		
Microbiologice Salmonella spp.	Absent/375 g		
Microbiologice Stafilococi coagulazo-pozitivi	Absent/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 · Aprobată · Document 615b5de24781
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 1

Inulină de cicoare cu lanț scurt

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în unitate și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. „De verificat” nu indică absența.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care 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 lemnoasă	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
Molusce	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Indicațiile din această fișă, deși corecte și redactate cât mai bine conform cunoștințelor noastre actuale, au doar caracter informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.