SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPFDM · Rev. 2

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

SPFDM · Rev. 2 · Approvata · Documento 00df302717de

REVISIONE APPROVATA · 28/10/2026

Fibra solubile di mais o fibra di glucosio

Pagina prodotto
saporepuro.com/products/fibra-solubile-di-mais-o-fibra-di-glucosio-alternativa-allinulina-nei-gelati



Immagine illustrativa · formato indicativo

Codice prodotto	SPFDM
Formati disponibili	SPFDM · 1 kg · Busta
Origine	Francia
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Fibra solubile ottenuta dall’amido di mais, altamente stabile, ben tollerata e con basso indice glicemico. Ideale per aumentare il contenuto di fibra senza modificare gusto o texture. Si presenta come polvere biancastra o leggermente giallina, odore e gusto neutri.

Ingredienti

100% Fibra solubile di mais: NUTRIOSE®

Impiego e dosaggio

Massimo 10% sul totale della ricetta.

Conservabilità

Fino a 24 mesi 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: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell’Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

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

SPFDM · Rev. 2

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

SPFDM · Rev. 2 · Approvata · Documento 00df302717de

REVISIONE APPROVATA · 28/10/2026

Fibra solubile di mais o fibra di glucosio

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	896 kJ
Energia	220 kcal
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	14 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Fibre	82 g
Proteine	<0,5 g
Sale	<0,01 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Monosaccaridi + Disaccaridi (su sostanza sezza)	< 0,5	%	
Chimico-fisici Zuccheri riducenti (su sostanza secca))	< 10	%	
Chimico-fisici Perdita all’essiccamento	< 5,0	%	
Chimico-fisici pH	4,0 – 6,0		
Chimico-fisici Ceneri Solforiche	< 0,5	%	
Chimico-fisici Tasso di fibra (su sostanza secca))	82,0 – 88,0	%	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Grassi estraibili	< 1,0	%	
Chimico-fisici Proteine (N x 6,25) tal quale	< 1,0	%	
Altri Anidride solforosa	< 10	mg/kg	
Chimico-fisici Cloruri	< 0,2	%	
Metalli pesanti Arsenico	< 0,2	mg/kg	
Metalli pesanti Piombo	< 0,2	mg/kg	
Metalli pesanti Mercurio	< 0,01	mg/kg	
Chimico-fisici Frazione granulometrica al setaccio (residuo su 500 µm)	< 5,0	%	
Chimico-fisici Frazione granulometrica al setaccio (residuo su 40 µm)	> 90	%	
Microbiologici Conta aerobica totale	< 1000	ufc/g	
Microbiologici Enterobatteriaceae	< 10	ufc/g	
Microbiologici Lieviti	< 50	ufc/g	
Microbiologici Muffe	< 50	ufc/g	
Microbiologici Escherichia coli in 1g	Assente/1 g		
Microbiologici Salmonella spp.	Assente/25 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
SPFDM · Rev. 2 · Approvata · Documento 00df302717de
REVISIONE APPROVATA · 28/10/2026

Fibra solubile di mais o fibra di glucosio

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.