SaporePuro

TEKNISKT DATABLAD · SV

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 · Godkänd · Dokument 00df302717de

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

Majsbaserad löslig fiber eller glukosfiber

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



Illustrativ bild · indikativt format

Produktkod	SPFDM
Tillgängliga format	SPFDM · 1 kg · Påse
Ursprung	Frankrike
Förpackningsland	Italien

Produkten

Löslig fiber erhållen från majsstärkelse, mycket stabil, väl tolererad och med lågt glykemiskt index. Idealisk för att öka fiberinnehållet utan att ändra smak eller konsistens. Visas som ett vitaktigt eller lätt gulaktigt pulver, med neutral lukt och smak.

Ingredienser

100% Majsbaserad löslig fiber: NUTRIOSE®

Användning och dosering

Max 10% av hela receptet.

Hållbarhet

Upp till 24 månader från tillverkningsdatum.

Förvaring

Förvara behållaren väl tillsluten i en torr och väl ventilerad miljö, borta från livsmedel, foder, drycker och inkompatibla material.

Förpackningsmaterial

påse: LDPE90 etikett: PAP22

Miljöanvisningar

PLAST. Kontrollera lokala riktlinjer. Materialen som används för produktförpackningen uppfyller Europeiska Unionens regler och är lämpliga för direktkontakt med livsmedel. Original överensstämmelseintyg tillgängligt på begäran.

Deklarationer

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och härrör inte från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med Förordning EG 1829/2003 och Förordning EG 1830/2003 samt efterföljande ändringar. Produkten är inte farlig vid normal användning.
BEKÄMPNINGSMEDEL & FÖRORENINGAR: Uppfyller Förordning EG 396/2005 för maxrester (MRL) av bekämpningsmedel och Förordning EU 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.
GLUTENFRI: enligt Förordning EG 828/2014 kan produkten märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig glutenkontaminering upp till högst 20 mg/kg.

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 · Godkänd · Dokument 00df302717de

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

Majsbaserad löslig fiber eller glukosfiber

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd per 100 g
Energi	896 kJ
Energi	220 kcal
Fett	0,0 g
varav mättat fett	0,0 g
Kolhydrater	14 g
varav sockerarter	< 0,5 g
Fiber	82 g
Protein	<0,5 g
Salt	<0,01 g

Analyser och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikalisk Monosackarider + Disackarider (på torrsubstans)	< 0,5	%	
Kemisk-fysikalisk Reducerande sockerarter (på torrsubstans)	< 10	%	
Kemisk-fysikalisk Viktförlust vid torkning	< 5,0	%	
Kemisk-fysikalisk pH	4,0 – 6,0		
Kemisk-fysikalisk Svavelaska	< 0,5	%	
Kemisk-fysikalisk Fiberhalt (på torrsubstans)	82,0 – 88,0	%	
Kemisk-fysikalisk Extraherbara fetter	< 1,0	%	

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikalisk Protein (N x 6,25) som sådan	< 1,0	%	
Övriga Svaveldioxid	< 10	mg/kg	
Kemisk-fysikalisk Klorider	< 0,2	%	
Tungmetaller Arsenik	< 0,2	mg/kg	
Tungmetaller Bly	< 0,2	mg/kg	
Tungmetaller Kvicksilver	< 0,01	mg/kg	
Kemisk-fysikalisk Partikelstorleksfördelning sikt (rest över 500 µm)	< 5,0	%	
Kemisk-fysikalisk Partikelstorleksfördelning sikt (rest över 40 µm)	> 90	%	
Mikrobiologiska Total aerob räkning	< 1000	cfu/g	
Mikrobiologiska Enterobakterier	< 10	cfu/g	
Mikrobiologiska Jäst	< 50	cfu/g	
Mikrobiologiska Mögel	< 50	cfu/g	
Mikrobiologiska Escherichia coli i 1g	Frånvarande/1 g		
Mikrobiologiska Salmonella spp.	Frånvarande/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 · Godkänd · Dokument 00df302717de
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

Majsbaserad löslig fiber eller glukosfiber

Allergener och produkter härledda därav

Förekomst i produkten, på fabriken och risk för korsförorening är olika uppgifter. “Att verifiera” innebär inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I fabriken	Risk för korsförorening
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjölk (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Ytterligare information

Uppgifterna i detta blad är noggranna och upprättade enligt bästa tillgängliga kunskap, men är endast av informativ karaktär och frånsäger Gioia Group s.r.l. allt ansvar för olämplig användning av produkten i fråga.