

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: INULINA

DESCRIZIONE:

INULINA è un estratto naturale in polvere ottenuto dalle radici della pianta della cicoria.

L'inulina della cicoria è una miscela di polimeri di fruttosio lineari, per lo più con un'unità terminale di glucosio, accoppiati per mezzo di legami glucosidici beta (2,1).

Il numero di unità (grado di polimerizzazione) può variare tra 2 e 60.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere tendenzialmente igroscopica di colore bianco, di odore e sapore neutri.

APPLICAZIONI:

INULINA trova impiego in numerose applicazioni alimentari sia come fibra alimentare solubile, sia come fibra dalle proprietà salutistiche.

In particolare INULINA può essere utilizzata come sostituto del grasso in prodotti da panificazione dolce (biscotti, torte), in gelato, in preparazioni a base di carne e anche in sughi e salse.

MODALITA' D'USO:

grazie alla sua particolare igroscopicità, è possibile utilizzare INULINA sciogliendola in acqua e/o latte, o a secco su altri tipi di preparazioni alimentari.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Sostanza secca	95 – 99	%
Carboidrati	min. 99,5	%
Inulina	min. 90	%
Ph	5 – 7	
Ceneri	max. 0,2	%
Indice glicemico (IG)	14	

METALLI PESANTI

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Piombo	max. 0,1	mg/kg
Arsenico	max. 0,1	mg/kg
Cadmio	max. 0,01	mg/kg
Mercurio	max. 0,01	mg/kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta microbica totale	max. 1'000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 40	CFU/g
Enterobatteri	assenti	/g
S. aureus	assente	/g
Salmonella	assente	/400g
Listeria monocytogenes	assente	/25g

CONFEZIONAMENTO:

barattoli di latta a banda stagnata + sacchetto in PE da 400g.

sacchetto accoppiato da 1kg.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

il prodotto può essere etichettato come inulina, oligofruztosio, frutto-oligosaccaridi (FOS), polifruztosio o come fibra alimentare, fibra di cicoria radice o fibra vegetale.

ALLERGENI:

nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 5 anni dalla data di produzione.