



SCHEDA TECNICA
Rev. del 11/2019

INULINA

DESCRIZIONE PRODOTTO

Frutto-oligosaccaride in polvere ottenuto dalla cicoria. È costituito da una miscellanea di polimeri lineari uniti da legami beta(2-1). Il numero di unità di fruttosio (grado di polimerizzazione) è variabile da 2 a 60. Grazie alle sue proprietà specifiche, trova applicazione in tutte le formulazioni alimentari in cui sia richiesto arricchimento in fibra, riduzione del contenuto calorico, riduzione del gusto dolce, stabilizzazione con ingredienti naturali.

VALORI NUTRIZIONALI

Carboidrati	97 g
digeribili (fruttosio, glucosio, saccarosio)	7 g
non digeribili (fibra dietetica, inulina)	90 g
Proteine	0 g
Grassi	0 g
Umidità	3 g

SHELF-LIFE

4 anni dalla data di produzione

CONFEZIONAMENTO

Materiale di confezionamento	Sacchi multistrato carta con film interno di polietilene
Peso netto confezione	20Kg;

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

A causa delle caratteristiche igroscopiche dell'inulina si raccomanda la conservazione nelle confezioni originali chiuse, in ambiente asciutto. Condizioni di trasporto: NORMALE.

CARATTERISTICHE

STANDARDS

Aspetto fisico	polvere omogenea
Colore	bianco
Odore e sapore	inodore e di sapore neutro o leggermente dolce
Sostanza secca	95 – 99 %
Carboidrati totali	min. 99.5 % s.s.
Inulina	min. 90% s.s.
Fruttosio, glucosio, saccarosio	max. 10% s.s.
Lunghezza media delle catene	8 – 13 monomeri
Ceneri	max. 0.2 % s.s.
Peso specifico	700 – 1000 g/l
pH	neutro
Piombo	max. 0.1 mg/kg
Arsenico	max. 0.1 mg/kg
Cadmio	max. 0.01 mg/kg
Mercurio	max. 0.1 mg/kg
Muffe e lieviti	max. 20 UFC/g
Batteri aerobi (30°C)	max 1000 UFC/g
Batteri aerobi (55°C)	max. 1000 UFC/g
Salmonella	assente/100g