

## FIBRE ALIMENTARI 1 (Fibra di Limone, Fibra di patata e Fibra di pisello)

### Descrizione del prodotto

Fibre alimentari ottenute mediante processi fisici di estrazione da fonti naturali.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Fibra di limone: beige. Fibra di patata : biancastro/marroncino chiaro. Fibra di frumento : bianco/crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Tipico.

CARATTERISTICHE	FIBRA DI LIMONE	FIBRA DI PATATA	FIBRA DI PISELLO
<b>Chimico-fisiche</b>			
- Granulometria	>95% <30 mesh	90% < 400µm	-
- Dispersibilità	Insolubile	Insolubile	Insolubile
- Sostanza secca	Min. 90%	Min. 88%	Min. 90%
- Carboidrati s.s.	Min. 80%	-	-
- di cui fibra	Min. 68%	Min. 65%	70-80%
- Mono e disaccaridi	5-10%	-	-
- Ceneri s.s.	Max. 0,5%	Max. 5%	Max. 5%
- Metalli pesanti	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm
- pH	-	5-7	-
- Lunghezza media catene	-	80-250 µm	-
- Assorbimento acqua g <sub>H2O</sub> /g	Min. 8.5%	8-9	10
<b>Microbiologiche</b>			
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g	Max. 50.000 ufc/g	Max. 30.000
- E. Coli	< 10 ufc/g	Assente/25g	Assente/25g
- Muffe e Lieviti	Max. 1.000 ufc/g	Max. 500 ufc/g	Max. 50 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g	-	Assente/25g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>			
- Apporto energetico	217 kcal/883 kJ	234 kcal/979 kJ	224 kcal / 937 kJ
- Proteine	7 g	0 g	4 g
- Grassi	1 g	0 g	2 g
- Carboidrati	7 g	25 g	10 g
- di cui zuccheri	7 g	< 0,1 g	0 g
- Fibre	76 g	67 g	75 g
- Sale	< 0,05 g	< 0,01 g	1 g

### Funzionalità

Grazie alle loro proprietà specifiche le fibre alimentari trovano applicazione in tutte le formulazioni alimentari in cui sia richiesto un arricchimento in fibra, una riduzione del contenuto calorico (per sostituzione degli zuccheri e/o della materia grassa), una riduzione del gusto dolce ed una stabilizzante degli ingredienti naturali.

Le fibre insolubili sopra elencate possiedono una spiccata capacità di legare l'acqua in maniera stabile rispetto a cambiamenti di pH e temperatura. Queste fibre stabilizzano il prodotto finito nel processo di congelamento/scongelo riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio.

La **Fibra di Limone** dato l'ottimo potere assorbente può fungere da sostitutivo degli stabilizzanti e degli emulsionanti sintetici (es. E471) in preparazioni dolci come (es tipico : gelati) permettendo un'etichettatura pulita.

La **Fibra di pisello**, similmente a quella di **patata**, funge da agente legante ideale nella realizzazione di prodotti quali sughi, ripieni e preparazioni a base carne nelle quali consente un miglioramento della texture e un aumento della resa del prodotto finito; è inoltre in grado di stabilizzare le emulsioni di acqua e grassi durante i processi di cottura e congelamento/scongelo preservando la succosità del prodotto finito.

## FIBRE ALIMENTARI 1 (Fibra di Limone, Fibra di patata e Fibra di limone)

### Sicurezza Alimentare

**OGM**: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti**: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni**: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

\*\* Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
<p><u>Fibra di limone</u>: Sacchi di carta multistrato cartapoliuretano da 20 Kg/netto e confezioni da 1 Kg.</p> <p><u>Fibra di patata</u>: Sacchi di carta multistrato cartapoliuretano da 10 Kg/netto.</p> <p><u>Fibra di pisello</u>: Sacchi di carta multistrato da 15 kg.</p> <p>Confezioni da 1 kg in cartoni da 10 kg.</p>	<p>Fibra di limone.</p> <p>Fibra di patata.</p> <p>Fibra di pisello.</p>	<p><u>Fibra di limone</u>: Fibra di limone</p> <p><u>Fibra di patata</u>: Fibra di patata</p> <p><u>Fibra di pisello</u>: Fibra di pisello</p> <p>In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.</p>

**Imballaggio**: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	<p><b>Fibra di limone</b>: Consumare preferibilmente entro <b>36 mesi</b> dalla data di produzione.</p> <p><b>Fibra di patate</b>: Consumare preferibilmente entro <b>24 mesi</b> dalla data di produzione.</p> <p><b>Fibra di pisello</b>: Consumare preferibilmente entro <b>24 mesi</b> dalla data di produzione.</p>
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.