

## FIBRE ALIMENTARI 2 (Fibra di bamboo, Fibra di frumento e Fibra di glucosio)

### Descrizione del prodotto

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

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
<b>Colore</b>	Fibra di bamboo e Fibra di glucosio: Bianco. Fibra di frumento : Bianco/giallastro.		
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.		
<b>Texture</b>	Polvere.		
<b>Gusto</b>	Tipico.		
CARATTERISTICHE	FIBRA DI BAMBOO B 100 – B 200	FIBRA DI FRUMENTO SOFT - FINE	FIBRA DI GLUCOSIO
<b>Chimico-fisiche</b>			
- Granulometria	(B100); > 40 µm Max. 60% - >100 µm Max.5% (B200) > 40 µm Max. 70% - >100 µm Max.7%	70%>40µm 10%>100µm (S); 55%>40µm 25%>90µm (F)	<42%-250µm <50%-106µm
- Dispersibilità	Insolubile	Insolubile	Solubile
- Sostanza secca	93 – 99%	Min. 93%	Min. 95%
- Carboidrati s.s. di cui fibra	Min. 97,5%	Min. 93%	Min. 80%
Mono e disaccaridi	Min. 97,5%	Min. 93%	Min. 70%
- Ceneri s.s.	2-3%	Max. 1%	Max. 10%
- Metalli pesanti	Max. 3%	Max. 2%	Max. 0,5%
- pH	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm
- Lunghezza media catene	5-7,5	5-8,5	3-5,5
- Assorbimento acqua g <sub>H2O</sub> /g	c.a. 100 µm (B100); c.a. 180 µm (B200)	c.a.180µm (S); c.a.75µm (F)	-
	8 (BF100); 9 (B200)	6,5-9(S); 4-6(F)	Basso
<b>Microbiologiche</b>			
- Carica mesofila totale	Max. 1.000 ufc/g	Max. 1.000 ufc/g	Max. 1.000 ufc/g
- E. Coli	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
- Muffe e Lieviti	Max. 200 ufc/g	Max. 200 ufc/g	Max. 50 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>			
- Apporto energetico	202 kcal/808 kJ	186 kcal/744 kJ	244 kcal/1021 kJ
- Proteine	0,2 g	0,2 g	< 0,1 g
- Grassi	0,3 g	0,3 g	< 0,1 g
- Carboidrati	< 0,1 g	< 0,1 g	28 g
di cui zuccheri	< 0,1 g	< 0,1 g	9,4 g
- Fibre	99 g	98 g	66 g
- Sale	0,02 g	0,2 g	< 0,01 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 come la **Fibra di bamboo** e la **Fibra di frumento** 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/scongelamento riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio. Rispetto ad altre fibre insolubili quali quelle di patata e limone mostrano un potere legante leggermente inferiore ma presentano il vantaggio di avere un sapore e un colore neutri, tali da impattare in misura molto ridotta su aspetto e gusto del prodotto finito.

Le fibre solubili come la **Fibra di glucosio** esplicano la loro funzione una volta in soluzione, conferendo maggior densità e cremosità alle ricette. Possono agire da dolcificanti in sostituzione di una parte di zuccheri consentendo al contempo un arricchimento in fibra alimentare.

## FIBRE ALIMENTARI 2 (Fibra di Bamboo, Fibra di frumento e Fibra di glucosio)

### 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.

Allergeni	Fibra di Bamboo			Fibra di frumento			Fibra di glucosio		
	Sì	NO	Cross-contamination	Sì	NO	Cross-contamination	Sì	NO	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO	X		Sì		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO		X	NO		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO		X	NO		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO		X	NO		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO		X	NO		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO		X	NO		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO		X	NO		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO		X	NO		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO		X	NO		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO		X	NO		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO		X	NO		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		X	NO		X	NO		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO		X	NO		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO		X	NO		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
Fibra di frumento SOFT-FINE: Sacchi di carta multistrato carta-polietilene da 20 Kg/netto Fibra di bamboo BF100-B200 e Fibra solubile di glucosio: Sacchi di carta multistrato carta-polietilene da 25 Kg/netto e sacchetti di alluminio da 3 Kg.	Fibra di bamboo B100 – B 200. Fibra di frumento SOFT-FINE Fibra solubile di glucosio.	Fibra di bamboo: Fibra da bamboo Fibra di frumento: Fibra da frumento. Fibra di glucosio: Fibra solubile di glucosio.  In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

**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>	<b>Fibra di bamboo BF100-BF200 e Fibra di frumento SOFT-FINE</b> : Consumare preferibilmente entro <b>36 mesi</b> dalla data di produzione. <b>Fibra solubile di glucosio</b> : Consumare preferibilmente entro <b>24 mesi</b> dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.