

FIBRE ALIMENTARI 3

(Fibra d'avena, Fibra d'avena con β -glucani al 30%, Fibra di psyllium 99%)

Descrizione del prodotto

Fibra d'avena: Prodotto in polvere ottenuto dalla macinazione a secco della polpa derivante dagli strati tegumentari più esterni di chicchi d'avena accuratamente puliti e selezionati. Il prodotto è senza glutine e caratterizzato da un contenuto in fibra alimentare insolubile superiore all'83%.

Fibra d'avena con beta-glucani al 30%: Derivato d'avena ricavato mediante step successivi di purificazione e macinazione dalla crusca di chicchi d'avena decorticati e sottoposti a stabilizzazione termica ad umido. Il processo d'estrazione è tale da consentire la realizzazione di un prodotto ricco in beta-glucani, fibre solubili dai numerosi effetti benefici sulla salute.

Fibra di psyllium 99%: La fibra di Psyllium è il prodotto in polvere ottenuto dall'epidermide del tegumento di semi della pianta *Plantago ovata* Forssk, nota in commercio anche con il nome di Psyllium indiano o Ispagula, sottoposti ad essiccazione dopo opportune fasi di cernita e lavaggio. Conforme standard di purezza Ph. Eur (monografia 1334) e USP / NF.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Colore	Giallo chiaro (fibra d'avena) ; beige (fibra avena β -gluc. 30%) ; bianco-crema spento (psyllium 99%)		
Aspetto	Polvere fine		
Texture	Omogenea		
Gusto	Neutro (fibra d'avena) ; sentore dolce/nocciolato (fibra avena β -gluc. 30%) ; tipico (psyllium)		
CARATTERISTICHE	FIBRA D'AVENA	FIBRA D'AVENA con β -GLUCANI al 30%	FIBRA DI PSYLLIUM 99%
Chimico-fisiche			
- Tenore in fibra	88 \pm 5%	~ 50%	Min. 99%
- Umidità	< 6,5%	Max. 8%	Max. 12%
- pH	5 - 7,5	6,5 - 7,0	-
- Densità apparente	300 - 480 g/l	c.a. 225 g/l	-
- Ceneri	< 5%	~ 3%	Max. 4%
- Arsenico	< 3 mg/kg	< 0,2 mg/kg	< 1 mg/kg
- Piombo	< 2 mg/kg	< 0,2 mg/kg	< 3 mg/kg
- Cadmio	< 1 mg/kg	< 0,1 mg/kg	< 0,5 mg/kg
- Mercurio	< 1 mg/kg	< 0,02 mg/kg	< 1 mg/kg
- Capacità di ritenzione idrica	2,5 \pm 1 g _{acqua} /g	~ 10 g _{acqua} /g	~ 40 mg _{acqua} /g
- Capacità assorbimento olio	2,0 \pm 1 g _{acqua} /g	-	-
- Lunghezza fibra	~ 120 μ m	-	~ 150 μ m (100 mesh)
- Frammenti di insetti/impurità	-	Assenti	Max. 400/25g
Microbiologiche			
- Carica microbica totale	< 5.000 ufc/g	< 100.000 ufc/g	< 500.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 200 ufc/g	< 300 ufc/g	< 50.000 ufc/g
- E. Coli	-	Assente/0,1g	Assente/g
- S. aureus	-	Assente/0,1g	-
- Salmonella spp	-	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali medi /100g			
- Energia	194 kcal/778 kJ	290 kcal/1213 kJ	264 kcal/1104 kJ
- Proteine	0,2 g	17 g	1,9 g
- Grassi	0,3 g	9 g	< 1 g
di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g	1,6 g	< 0,1 g
- Carboidrati	< 0,1 g	24 g	22 g
di cui zuccheri	< 0,1 g	< 1 g	-
- Fibre	94,6 g	50 g	70 g
- Sale	0,1 g	< 0,01	0,32 g

Funzionalità

Fibra d'avena: Basso potere testurizzante e di ritenzione idrica, per tale motivo ideale per l'arricchimento in fibra di prodotti da forno e di pasticceria, bevande, pasti pronti. In snack estrusi e cereali può fungere da agente di nucleazione e favorire la realizzazione di un prodotto finito più leggero e croccante.

Fibra d'avena con beta-glucani al 30%: ingrediente funzionale in grado di esplicare, se assunto nelle giuste dosi, diversi effetti benefici sulla salute tra cui la **riduzione del picco glicemico post-prandiale** e il **controllo/abbassamento del colesterolo ematico**. Oltre a ciò il prodotto presenta un'ottima capacità di assorbimento liquidi ed è in grado di generare, una volta posto in soluzione, delle strutture tipo gel a carattere semi-rigido che ne fanno un potenziale sostituto naturale dei più comuni additivi addensanti/gelificanti. Applicazioni tipo: funzione legante/addensante in salse, condimenti, prodotti in scatola, zuppe, ripieni di paste farcite; aumento di resa e standardizzazione del bite in prodotti a base carne macinata ed emulsionata o prodotti analoghi vegani/vegetariani (es. burger, polpette) nei quali può andare a sostituirsi in parte ai grassi conferendo al contempo fibra alimentare; arricchimento in beta-glucani di prodotti da forno e numerosi altri tipi di prodotti.

FIBRE ALIMENTARI 3

(Fibra d'avena, Fibra d'avena con β -glucani al 30%, Fibra di psyllium 99%)

Funzionalità (continua)

Fibra di psyllium 99%: La fibra di Psyllium viene utilizzata come ingrediente testurizzante in vari settori dell'industria alimentare. Essa ha la caratteristica di rigonfiarsi a contatto con l'acqua formando un gel consistente.

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 D'AVENA			FIBRA D'AVENA con β -GLUCANI al 30%			FIBRA DI PSYLLIUM 99%		
	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	SI
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO		X	NO		X	SI
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		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 d'avena e Fibra d'avena con β -glucani al 30%: Sacchi di carta multistrato/PE da 20 o 25 kg Fibra di psyllium : Sacchi di carta multistrato/PE da 25 kg	1. Fibra d'avena 2. Fibra d'avena con β -glucani al 30% 3. Fibra di psyllium	1: Fibra d'avena 2: Fibra d'avena ricca in β -glucani 3: Fibra di psyllium 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

Scadenza	Fibra d'avena con β-glucano al 30%: Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione. Fibra d'avena: Consumare preferibilmente entro 60 mesi dalla data di produzione. Fibra di psyllium 99%: Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.