

INULINA BASSA POLIMERIZZAZIONE

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	Ingrediente in polvere per alimenti, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / Powdered ingredient for food, intended exclusively for the industry and artisanal laboratories, with a prohibition on sale for direct consumption.
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	INULINA BASSA POLIMERIZZAZIONE
INGREDIENTI INGREDIENTS	inulina 100% (frutto-oligosaccaride). 100% Inulin (fructo-oligosaccharide).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Colore: Bianco / Color: White Aspetto: Omogeneo / Appearance: Homogeneous Texture: Polvere fine / Texture: Fine powder Gusto: Da neutro a debolmente dolce / Taste: From neutral to mildly sweet
DOSAGGIO DOSAGE	5/20 g/kg di miscela. 5/20 g/kg of mixture.
PESO TOTALE NET WEIGHT	2 kg e
TEMPO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE	La durata di conservazione del prodotto dipende dalle condizioni di stoccaggio e può variare. Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. La data di scadenza esatta sarà indicata sulla confezione. In generale, il prodotto ha una durata di 12-48 mesi dalla data di produzione, salvo diverse indicazioni specifiche. / The shelf life of the product depends on storage conditions and may vary. It is recommended to store the product in a cool, dry place, away from direct light. The exact expiration date will be indicated on the packaging. In general, the product has a shelf life of 12-48 months from the production date, unless otherwise specified.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E NORME DI USO STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION PROCEDURES	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Teme l'umidità. Tenere al riparo della luce. Richiudere con cura il sacchetto dopo aver prelevato il quantitativo necessario. / Store in a cool, dry place. Keep away from humidity and direct light. After using close carefully.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS	
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measure	Valore Acceptance range	Parametro Parameter	Valore guida soddisfacente Satisfactory guide value
Energia Energy	kJ kcal	839 208	Salmonella Spp.	Absent in 25 g
Grassi Fat	g	0	Escherichia coli	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	0	L. monocytogenes	Absent in 25 g
Carboidrati Carbohydrate	g	5	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 10000 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	2	Coliformi totali / Total coliforms	< 1000 UFC/g
Fibre Fibre	g	90	S. coag. +	< 1000 UFC/g
Proteine Protein	g	0	Carica batterica totale / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0,10	CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	
			Parametro Parameter	Valore soddisfacente Satisfactory value
			Umidità (Humidity)	Max 9 %

ETICHETTATURA LABELLING	Ogni sacchetto è etichettato. L'etichetta riporta il peso contenuto, ingredienti, lotto e scadenza. <i>Every drum is labelled. The label lists the weight contained, ingredients, batch and best before.</i>
IMBALLAGGIO PACKAGING	Scatola di cartone ondulato e sacchetto (argentato) ad uso alimentare. Corrugated cardboard box and bag (silver) for food use.
INFORMAZIONI LOGISTICHE LOGISTIC INFORMATION	DIMENSIONI DEL CARTONE / CARTON DIMENSIONS mm 485 x 315 x 180 altezza /height CONTENUTO CARTONE / CARDBOARD CONTENT contiene 5 confezioni x 2 kg / contains 5 packs x 2 kg CONTENUTO SACCHETTO / BAG CONTENT 2 kg e TEMPERATURA DI TRASPORTO / TRANSPORTATION TEMPERATURE Ordinaria /- Ordinary
ALLERGENI ALLERGENS	Presente nel prodotto / Presenti in the product: Nessuna / None Cross contamination: Nessuna / None Presente nello stabilimento: SOIA, FRUMENTO, LATTE / Present in the plant*: WHEAT, SOY, MILK. <i>* Gli allergeni indicati sono costantemente presenti in azienda. Nel corso dell'anno non si può escludere la presenza di altri allergeni (Reg. UE 1169/2011). Tuttavia, laddove non siano presenti negli ingredienti utilizzati, l'assenza di contaminazione crociata è garantita dall'applicazione delle procedure di lavaggio della linea e delle attrezzature utilizzate, procedure che vengono validate preventivamente. / The allergens indicated are constantly present in the company. In the course of the year, the presence of other allergens cannot be excluded (EU Reg. 1169/2011). Nevertheless, where they are not present in the ingredients used, the absence of cross-contamination is guaranteed by the application of the washing procedures of the line and equipment used, and these procedures are periodically validated.</i>
SMALTIMENTO ENVIRONMENTAL DISPOSAL	Sacchetto – C/LDPE 90 – Raccolta PLASTICA Per la raccolta differenziata verifica le disposizioni del tuo Comune. Bag – C/LDPE 90 – PLASTIC Collection For separate waste collection, check the regulations of your Municipality.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'
CONFORMITY STATEMENTS

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, and update, on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method. The company applies traceability system in accordance with Reg. CE 178/02.

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente. / Based on declarations and documentation of suppliers of raw materials, the products that we provide comply with the Regulations EC No. 1829/2003 - 1830/2003 of 22/09/2003 relating to food genetically modified (traceability and labelling) and do not contains products genetically modified.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011. / The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 and subsequent amendments; and the following Italian legislation: DM 21.03.1973 and subsequent amendments - Presidential Decree 777/1982 and subsequent amendments Packaging labeling complies with the provisions of EU Reg. 1169/2011.