

PRODUKTSPEZIFIKATION

Fibruline Instant

Revision: 08/2010

Fibruline® (Inulin aus der Zichorie), ein löslicher Ballaststoff aus der Gruppe der Fructane, wird durch einen natürlichen Prozess aus den Wurzeln der Zichorie extrahiert.

Es ist ein natürliches, leicht zu dispergierendes, fein granuliertes Pulver von weißer Farbe, das einer Vielzahl von Lebensmittelizeubereitungen ein angenehmes Mundgefühl verleiht. Das unverdauliche Oligosaccharid Fibruline® setzt sich aus Fructoseeinheiten mit β_{2-1} -Bindungen zusammen, die meist auf eine Glucoseeinheit enden.

Spezifikation (Analysemethode auf Anfrage verfügbar)

Trockensubstanz (TS) 96 ± 1%

Zusammensetzung (basierend auf TS)

Asche	max. 0,3 %
Kohlenhydrate, gesamt	mind. 99,7 %
Inulin, Ballaststoff	mind. 90,0 %
Freie Fructose, Glucose u. Saccharose	max. 10,0 %

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 1.000/g
Aerobe thermophile Gesamtkeimzahl	max. 2.000/g
Hefen	max. 20/g
Schimmel	max. 20/g
Coliforme	nicht vorh. in 1 g
Enterobacteriaceae	nicht vorh. in 1 g
Escherichia coli	nicht vorh. in 1 g
Staphylococcus aureus	nicht vorh. in 1 g
Salmonellen	nicht vorh. in 100 g
Bacillus cereus	max. 100/g

Typische Daten

Eigenschaften

pH (30 % Wasser)	~ 6,0	Korngröße	< 500 µm
Dichte (nach Abpacken)	~ 0,6 kg/l	Schwermetalle (Pb, Cd, Hg, As)	max. 0,5 ppm
Geschmack	neutral / leicht süß	Dispergierbarkeit	max. 1 % Klümpchen
Farbe	weiß	Löslichkeit (t ₀ , 20 °C)	≥ 100 g/l
Durchschnittl. Polymerisationsgrad	~10	Stabilität	Hitzestabil; bei pH < 3,5 steigt die Hydrolysegefahr signifikant

Deklaration Inulin (aus der Zichorie), Ballaststoff (aus der Zichorie), Fructo-Oligosaccharid (aus der Zichorie), Oligofructose (aus der Zichorie)

Nährwertangaben (Werte pro 100 g Produkt)

Kaloriengehalt (Energie)	208 kcal*, 840 kJ	Fettgehalt	0 ¹ g
Protein	0 ¹ g	• gesättigte Fettsäuren	0 ¹ g
Kohlenhydrate	8 g (96 g) ²	Ballaststoffgehalt	88 g
• davon Zucker	8 g	Natriumgehalt	0,1 g

PRODUKTSPEZIFIKATION

Fibruline Instant

Revision: 08/2010

Analysenmethode

Der Inulin- (Fructan-) Gehalt in Lebensmittelprodukten lässt sich durch die AOAC 997.08- und AOAC 999.03-Methode bestimmen.

Zertifizierung

KOSHER- (auf Wunsch Passover) und (auf Wunsch) HALAL- zertifizierter Rohstoff.
Frei von gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) oder aus GMO abgeleiteten Komponenten.
Ohne GMO-Technologie hergestellt. Unterliegt nicht den EU-Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003.

Allergene

Frei von den üblichen Allergenen: glutenhaltige Cerealien, Krustentiere, Mollusken, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, sonst. Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsaat, Lupine und Derivate sowie SO₂ und Sulfit in einer Konzentration von > 10 ppm.

Frei von Zusatzstoffen.

(Entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen über die Deklaration von Allergenen 2000/13/EG und Änderung gem. Richtlinien 2003/89/EG, 2005/26/EG, 2006/142/EG und 2007/68/EG).

Lebensmittelsicherheit

Für Lebensmittel und die menschliche Ernährung geeignet. Frei von schädlichen/giftigen Substanzen.
ISO 22000:2005-zertifiziert durch SGS Systems and Services Certification.

Haltbarkeit

4 Jahre bei trockener Lagerung (max. 30 °C, max. 60 % relative Luftfeuchtigkeit), im original verschlossenen Sack.

Verpackung

Mehrlagige Papiersäcke mit blauem PE-Innensack zu 20 kg netto.

Industriepalette: 960 kg netto (120 cm Länge x 120 cm Breite x max.215 cm Höhe [LxBxH]), auf Wunsch: Europalette à 720 kg netto (120 cm x 80 cm x max. 215 cm [LxBxH]), Plastikpalette und Big Bag

Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduzierung
- Darmgesundheit
- Calciumabsorption

Anwendungsbereiche

- Milchprodukte
- Backwaren
- Süßwaren
- Savouries
- Pulvermischungen
- Getränke

Diese Informationen sind nach bestem Wissen des Herstellers zutreffend, richtig und verlässlich. Es obliegt der Verantwortung des Anwenders, die Bedingungen für seine spezifischen Zwecke oder Ziele festzulegen, und zwar unter besonderer Berücksichtigung bestehender Vorschriften und/oder der Praxis industrieller Eigentumsrechte.