

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 04
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO

INULINA

La Inulina es una sustancia obtenida a partir de la achicoria. Es el resultado de la mezcla de oligo y polisacáridos a base de fructosa unidos por un enlace β (2-1) suele contener una unidad de glucosa en el extremo. El número de unidades de glucosa o fructosa (grado de polimerización) puede variar de 2 a 60.

PRODUCT

INULIN

Inulin is a food ingredient extracted from chicory roots. Is a polyddisperse mixture of linear fructose polymers with mostly terminal glucose unit, coupled by bonds. The number of units of glucose or fructose (degree of polymerization) is between 2 and 60.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2023	500gr Cubo / 500gr Bucket (PP)
14-2023P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar
14-2023R	Tarro PET 60g / 60g PET Jar

INGREDIENTES

100% Inulina de achicoria

INGREDIENTS

100% Chicory inulin

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco
- Aspecto: polvo fino
- Sabor: característico, dulce
- Olor: sin aromas extraños
- Textura: fluye libremente

GENERAL FEATURES

- Color: white
- Appearance: medium fine powder
- Taste: characteristic, sweet
- Texture: no off odour
- Texture: free-flowing

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Método de análisis</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Materia seca (%)	95	99	
Inulina (%)	90		
Fructosa, glucosa, sucrosa (%)		10	
Longitud media de las cadenas (monómeros)	8	13	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 04
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023R	Fecha: 23/11/2022

Ceniza (%) 0.2
pH 5 7
Respuesta 14
Glucémica

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameters(s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Analysis method(s)</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Dry matter (%)	-	4,0	
Inulin (%)	90		
Fructose, glucose, sucrose (%)		10	
Average chain length (monomers)	8	13	
Ash (%)		0.2	
pH	5	7	
Glycaemic response		14	

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo, Arsénico	0.1
Cadmio, Mercurio	0.01

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead, Arsenic	0.1
Cadmio, Mercury	0.01

**MICROBIOLOGIC
FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro (Parameter)</u>	<u>Límite (s) Mín. (Min)</u>	<u>Máx. (Max)</u>
Recuento en placa (plate count)		1000 ufc/g
Levaduras (Yeasts)		20 ufc/g
Mohos (Moulds)		20 ufc/g
Enterobacteriaceae		Ausencia/1g
Bacillus cereus		100 ufc/g
Listeria monocytogenes		Ausencia/25g
Staphylococcus aureus		Ausencia /g
Salmonella		Ausencia/400g

*ufc = unidades formadoras de colonias (fcu = former colony units)

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL**

Energía 208 kcal / 839 kJ
Grasas -

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 04
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023R	Fecha: 23/11/2022

POR 100g	Hidratos de carbono	7g
	-De los cuales azúcares	7g
	Proteínas	-
	Fibra	90g
	Sal	-

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	208 kcal / 839 kJ
	<i>Fats</i>	-
	<i>Carbohidrates</i>	7g
	-Of which sugars	7g
	<i>Proteins</i>	-
	<i>Fiber</i>	90g
	<i>Salt</i>	-

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD RTS 1052/2003 sugars and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Producido sólo con materias primas de variedades de achicoria oficialmente aprobadas.
No se requiere etiquetar como ingrediente derivado de los OMG.

GMO

Information on genetically modified organisms
*Produced only with raw materials of officially approved chicory varieties.
Labeling is not required as an ingredient derived from GMO.*

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado

IRRADIATION

*Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product*

CONSUMO PREFERENTE

5 años

BEST BEFORE

5 years

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 04
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023R	Fecha: 23/11/2022

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se debe almacenar en ambientes con poca humedad y cerrado en el envase original.

STORAGE CONDITIONS

The product should be stored under dry conditions in the original packaging.

MODO DE EMPLEO

Espesante en frío y caliente. También para recetas de suspensión. Permite crear texturas untuosas y de gran palatabilidad. En distinta dosificación genera un gran rango de texturas, estabiliza emulsiones, aporta dulzor a las elaboraciones y admite congelación. La dosis recomendada es de 3 – 300 g/Kg. Puede estar sujeto a limitaciones de uso. Consultar legislación vigente en el país de destino.

HOW TO USE

To thicken in cold or hot. Also to make recipes in suspension. Inulin allows create creamy textures and high palatability. In different dosage generate a wide range of textures, stabilizing emulsions, provide sweetness and supports freezing. The recommended dosage is between 3 – 300 g/Kg. This product may be subject to limitations of use. Please consult current legislation in the country of destination.

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATION

Halal	Si / Yes
Kosher	Si / Yes
Vegetarian	Si / Yes
Vegan	Si / Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 04
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023R	Fecha: 23/11/2022

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 6 de 6
	Producto: INULINA	Edición: 04	Fecha: 23/11/2022
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023R		

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		