

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 06
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023-1	Fecha: 10/02/2025

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. It is a polydisperse 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	Bote de 500gr (HDPE) / 500g HDPE jar
14-2023P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar
14-2023-1	Saco de 5Kg/ 5Kg bag

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>Mín</u>	<u>Máx</u>
Materia seca (%)	95	99
Inulina (%)	99	
Fructosa, glucosa, sucrosa (%)		1
Longitud media de las cadenas (monómeros)	22	
Ceniza (%)		0.2
pH	5	7

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: 06
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023-1	Fecha: 10/02/2025

Densidad compacta 500 700
(g/L)
Respuesta 5
Glucémica

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameters(s)</u>	<u>Limit (s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Dry matter (%)	95	99
Inulin (%)	99	
Fructose, glucose, sucrose (%)		1
Average chain length (monomers)	22	
Ash (%)		0.2
pH	5	7
Tapped density (g/L)	500	700
Glycaemic response		5

**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) / Limits</u>
Aerobios totales (<i>Aerobic plate count</i>)	≤ 1000 ufc/g
Levaduras (<i>Yeasts</i>)	≤ 20 ufc/g
Mohos (<i>Moulds</i>)	≤ 20 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	Ausencia/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/400g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*cfu = colony forming units*)

*Ausencia = *Absence*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 06
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023-1	Fecha: 10/02/2025

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	195 kcal / 779 kJ
Grasas	-
Hidratos de carbono	0.3g
-De los cuales azúcares	0.3g
Proteínas	-
Fibra	96.7g
Sal	0.1

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	195 kcal / 779 kJ
<i>Fats</i>	-
<i>Carbohydrates</i>	0.3g
-Of which sugars	0.3g
<i>Proteins</i>	-
<i>Fiber</i>	96.7g
<i>Salt</i>	0.1

**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 (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

**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 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) N° 1881/2006.*

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.
Is not required to be labelled as an ingredient derived from GMO.*

**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: 06
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023-1	Fecha: 10/02/2025

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

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: 06
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023-1	Fecha: 10/02/2025

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	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: INULINA	Edición: 06
	Código: 14-2023 14-2023P 14-2023-1	Fecha: 10/02/2025

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>Molluscs and products thereof</i>	No			No		