

<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>INULINA</b>
<b>CÓDIGO</b>	302858
<b>PRODUTO</b>	INULINA
<b>INS</b>	Não aplicável

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### Descrição do produto:

A inulina é um polissacarídeo produzida por muitos tipos de plantas. A inulina é um ingrediente alimentar natural obtido a partir de raiz de chicória, mas também está presente em outros produtos hortícolas tais como o alho, a cebola, o conjunto, alcachofra, trigo e até a banana. A inulina oferece vantagens tecnológicas e nutricionais, e podem ser facilmente incorporados numa vasta gama de produtos.

### Procedência:

Holanda

### Embalagem:

Sacos de papel multifoliados com revestimento plástico interno e peso líquido de 20 Kg.

### Estocagem / Transporte:

Local seco e ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original fechada e protegida do contato direto com o solo.

### Validade:

5 anos

### Dados Técnicos:

Características Organolépticas:

Parâmetro	Especificação
*Aspecto	Pó fino
*Cor	Branco a levemente amarelado

Propriedades Físico Químicas:

Parâmetro	Especificação
*Matéria seca	95 – 99%
*Cinzas	Máx. 0,2%
*Inulina	Mín. 90%
*Glucose+frutose+sacarose	Máx. 10%
*pH	5,0 – 7,0
**Chumbo	Máx. 0,1ppm
**Arsênio	Máx. 0,1ppm
**Cadmio	Máx. 0,01ppm

Observação: As informações acima são todas a título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não implicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações de uso.



<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>INULINA</b>
<b>CÓDIGO</b>	302858
<b>PRODUTO</b>	INULINA
<b>INS</b>	Não aplicável

## Características Microscópicas e Macroscópicas:

Parâmetro	Especificação
**Material macro e microscópico prejudicial à saúde humana, vetores mecânicos, bem como fragmentos ou excrementos destes e objetos rígidos, pontiagudos, cortantes e similares que possam causar lesão ao consumidor. <sup>1</sup>	Ausente
**Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF: Areia, para alimentos em geral, de todos os tipos. <sup>2</sup>	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
**Ácaros mortos em alimentos em geral. <sup>3</sup>	Máximo de 5 na alíquota analisada.

## Características Microbiológicas:

Parâmetro	Especificação
*Contagem total em placas	Máx. 1000 UFC/g
*Bolors e Leveduras	Máx. 20 UFC/g
*S. aureus	Ausente
*Salmonella	Ausente/400g
*Enterobactérias	Ausente

\*Análises realizadas em todos os lotes e presentes no certificado.

\*\*Análises de monitoramento. Dados não reportados no certificado.

<sup>1,2,3</sup> Vide Legislação.

## Informação Nutricional/100g:

Valor energético	2 Kcal
Carboidratos	97 g
Açúcares	7 g
Fibra alimentar	90 g
Proteínas	0 g
Gorduras	0 g
Sódio	40 mg
Cálcio	11,5 mg
Potássio	7,5 mg
Ferro	0,4 mg

## Legislação:

O produto em questão é dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Resolução 27/2010 – ANVISA.

O produto atende à RDC14 de 28/03/2014.

<sup>1</sup> RDC14 de 28/03/2014, Art. 4º, item X.

<sup>2</sup> RDC14, de 28/03/2014, Anexo 1.

<sup>3</sup> RDC14, de 28/03/2014, Anexo 2.

Observação: As informações acima são todas a título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não implicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações de uso.



**NOME COMERCIAL** INULINA  
**CÓDIGO** 302858  
**PRODUTO** INULINA  
**INS** Não aplicável

**Perfil de Alergênicos:**

<b>Alergênicos</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>Origem</b>	<b>Observações</b>
Cereais que contém glúten e seus derivados		X		
Crustáceos e seus derivados		X		
Ovos e seus derivados		X		
Peixes e seus derivados		X		
Amendoim e seus derivados		X		
Soja e seus derivados		X		
Leite e seus derivados (incluindo lactose)		X		
Frutos de casca rija e seus derivados		X		
Aipo e seus derivados		X		
Mostarda e seus derivados		X		
Gergelim e seus derivados		X		
Dióxido de enxofre		X		

**OGM:** Não.

**Funcionalidade:** Melhora a textura, sensação e estabilidade de uma variedade de alimentos.

**Principais Aplicações:** Produtos lácteos, pães, cereais, produtos de carnes, entre outros.

**Dosagem Orientativa:** De acordo com a aplicação do cliente.

**Observações:** -

**Suporte Técnico:** A Equipe Técnica da Doce Aroma está sempre à disposição, caso você necessite de mais informações.

Observação: As informações acima são todas a título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não implicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações de uso.

