

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Fibruline™ Instant

Version: 1809

**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 Lebensmittelzubereitungen ein angenehmes Mundgefühl verleiht.

Das unverdauliche Oligosaccharid **Fibruline** setzt sich aus Fructoseeinheiten mit  $\beta$ <sub>2-1</sub>-Bindungen zusammen, die meist auf eine Glucoseeinheit enden.

#### Spezifikation (garantierte Werte)

Trockensubstanz (TS)	95 %
----------------------	------

#### Zusammensetzung (basierend auf TS)

Asche	max. 0,2 %
Kohlenhydrate, gesamt	mind. 99,8 %
Inulin, Ballaststoff	mind. 90,0 %
Freie Fructose, Glucose u. Saccharose	max. 10,0 %

#### Mikrobiologie

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

#### Charakteristische Werte

Schwermetalle (Pb/ Cd/ Hg/ As)	max. 0,02/ 0,01/ 0,01/ 0,03 ppm
--------------------------------	---------------------------------

#### Typische Werte

##### Eigenschaften

Durchschnittl. Polymerisationsgrad	~ 10
Farbe	Weiß
Dichte (nach Abpacken)	~ 0,55 kg/l
Korngröße	< 500 µm
pH (30 % Wasser)	~ 6,0
Geschmack	neutral/leicht süß
Dispergierbarkeit	~ 1 % Klümpchen
Löslichkeit (t <sub>0</sub> , 20 °C)	~ 100 g/l
Stabilität	Hitze stabil, bei pH < 3,5 steigt die Hydrolysegefahr signifikant

#### Deklarationsempfehlung

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

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Fibruline™ Instant

Version: 1809

#### Nährwertangaben (Werte pro 100 g Produkt)

Brennwert	208 kcal <sup>1</sup> 840 kJ
Kohlenhydrate	8 g
davon Zucker	8 g
Ballaststoffgehalt	88 g <sup>3</sup>
Fettgehalt	0 g <sup>2</sup>
gesättigte Fettsäuren	0 g <sup>2</sup>
Protein	0 g <sup>2</sup>
Salz	0,2 g

<sup>1</sup>Basierend auf einem Brennwert von 2 kcal/g für reines Inulin (gem. EU-Richtlinie 2008/100/EG und nationaler Richtlinien);

<sup>2</sup>nicht nachweisbar

<sup>3</sup>Definition für Ballaststoffe gemäß EU Richtlinie 2008/100/EG, Dimere (DP2) sind von der Definition ausgeschlossen.

#### Analysenmethode

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

#### Zertifizierung

KOSHER- und 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

Nicht deklarationspflichtig gemäß den gesetzlichen Bestimmungen über die Deklaration von Allergenen 1169/2011/EG.

#### Lebensmittelsicherheit

Für Lebensmittel und die menschliche Ernährung geeignet. Frei von schädlichen/giftigen Substanzen. Das Produkt wird in einem FSSC22000-zertifizierten Betrieb hergestellt.

*Zertifikate sind von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt.*

#### 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 x 120 x max. 190 cm [L x B x H]), auf Wunsch Europalette à 720 kg netto (120 x 80 x max. 180 cm [L x B x H]), Plastikpaletten und Big Bag auf Anfrage.

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

### **Fibruline™ Instant**

Version: 1809

#### **Vorteile**

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduzierung
- Darmgesundheit
- Calciumabsorption

#### **Anwendungsbereiche**

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

*Diese Informationen basieren auf dem derzeitigen Kenntnisstand und sind nach bestem Wissen des Lieferanten zutreffend. Für die Richtigkeit und die Folgen der Verwendung dieser Informationen gewährt der Lieferant - weder ausdrücklich noch konkludent - eine Garantie. Der Erwerber bzw. Anwender trägt die alleinige Verantwortung für die Verwendung dieser Informationen sowie die Verwendung, Lagerung und Veräußerung des Produkts. Diese Verantwortung umfasst sowohl die Einhaltung lebensmittelrechtlicher sowie sonstiger Vorschriften wie auch die Haftung für Personen- und Sachschäden. Die zur Verfügung gestellten Informationen sind nicht als Gewährung einer Lizenz oder als Empfehlung zur Verletzung von Patenten oder Schutzrechten Dritter zu betrachten.*