

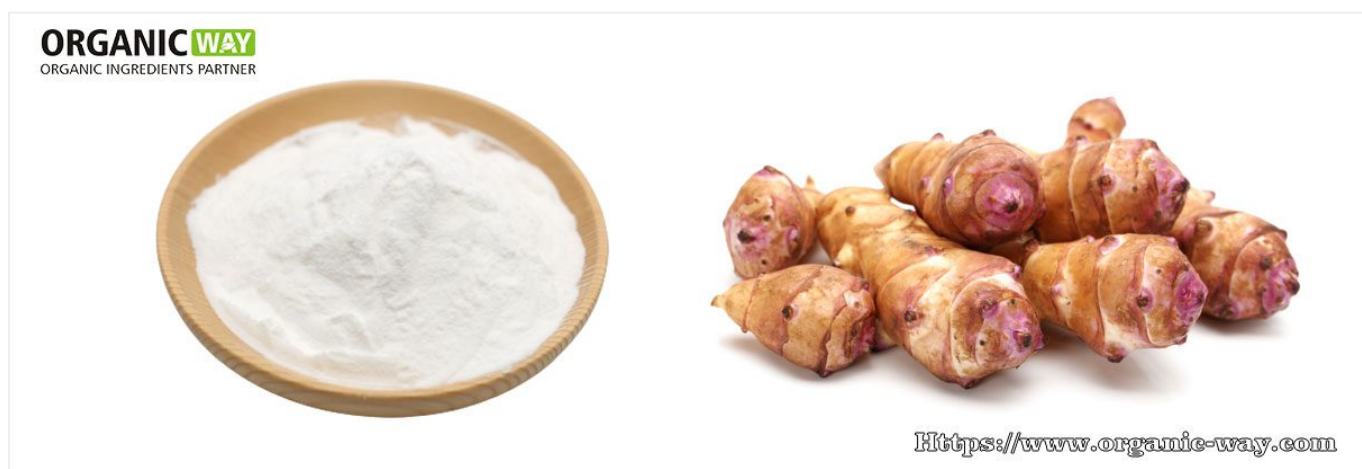
Polvo de inulina orgánica



¿Qué es la inulina orgánica en polvo?

La inulina orgánica es una fibra prebiótica natural de origen vegetal que apoya la salud digestiva y el microbioma intestinal. Es un polvo blanco y fino con un sabor ligeramente dulce. Se extrae de tubérculos orgánicos de alcachofa de Jerusalén, que son una de las fuentes más ricas de inulina. La inulina orgánica se puede utilizar en diversas aplicaciones, como alimentos, bebidas, suplementos y cosméticos. Puede mejorar la textura, el sabor y el valor nutricional de sus productos. La inulina orgánica puede estimular el crecimiento de bacterias beneficiosas como *Bifidobacterium* y *Lactobacillus* en el colon. Estas bacterias pueden producir ácidos grasos de cadena corta, que nutren las células del colon y brindan diversos beneficios para la salud. La inulina orgánica también puede ayudar a aliviar el estreñimiento, promover la pérdida de peso, controlar los niveles de azúcar en la sangre y mejorar la absorción de calcio. Ofrecemos inulina orgánica, con diferentes grados de polimerización (GP), que van de 2 a 60. El GP indica el número promedio de unidades de fructosa

unidas entre sí en la molécula de inulina. Cuanto más bajo es el DP, más corta es la cadena y más dulce es el sabor. Cuanto mayor sea el DP, más larga será la cadena y más propiedades similares a las de la fibra. **DP 2-10** : Esta especificación tiene un DP bajo y un dulzor alto. Es adecuado para aplicaciones que requieren un sabor dulce y baja viscosidad, como bebidas, jarabes y productos lácteos. **DP 11-25** : Esta especificación tiene un DP medio y un dulzor medio. Es adecuado para aplicaciones que requieren un sabor y una viscosidad equilibrados, como productos de panadería, cereales y barras. **DP 26-60** : esta especificación tiene un DP alto y un dulzor bajo. Es adecuado para aplicaciones que requieren un alto contenido de fibra y una alta viscosidad, como suplementos, cápsulas y polvos.



Toda nuestra inulina orgánica está certificada por los estándares orgánicos, sin gluten, sin OGM, veganos, halal y kosher de la UE y el USDA. Se producen con tubérculos de alcachofa de Jerusalén orgánicos de alta calidad y se procesan en un entorno higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

Especificación

Especificación	PD 2-10	PD 11-25	PD 26-60
Apariencia	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco
Olor	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce	Neutral
Gusto	Dulce	Ligeramente dulce	Neutral
Solubilidad	≥98%	≥98%	≥98%
Contenido de humedad (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0

Especificación	PD 2-10	PD 11-25	PD 26-60
Contenido de cenizas (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Contenido de fructosa (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Contenido de glucosa (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Contenido de sacarosa (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Contenido de inulina (%)	≥80,0	≥80,0	≥80,0
Grado de polimerización (DP)	2-10	11-25	26-60
Metal Pesado (Pb)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Arsénico (As)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Cadmio (Cd)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Mercurio (Hg)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Recuento total en placa (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levaduras y Mohos (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NMP/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Embalaje

