

Poudre d'inuline biologique



Qu'est-ce que la poudre d'inuline bio ?

L'inuline biologique est une fibre prébiotique naturelle à base de plantes qui soutient la santé digestive et le microbiome intestinal. C'est une poudre blanche et fine au goût légèrement sucré. Il est extrait de tubercules de topinambours biologiques, qui sont l'une des sources les plus riches en inuline. L'inuline organique peut être utilisée dans diverses applications telles que les aliments, les boissons, les suppléments et les cosmétiques. Il peut améliorer la texture, la saveur et la valeur nutritionnelle de vos produits. L'inuline organique peut stimuler la croissance de bactéries bénéfiques telles que Bifidobacterium et Lactobacillus dans le côlon. Ces bactéries peuvent produire des acides gras à chaîne courte, qui nourrissent les cellules du côlon et procurent divers bienfaits pour la santé. L'inuline organique peut également aider à soulager la constipation, favoriser la perte de poids, contrôler la glycémie et améliorer l'absorption du calcium. Nous proposons de l'inuline organique, avec différents degrés de polymérisation (DP), allant de 2 à 60. Le DP indique le nombre moyen

d'unités de fructose liées entre elles dans la molécule d'inuline. Plus le DP est bas, plus la chaîne est courte et plus le goût est doux. Plus le DP est élevé, plus la chaîne est longue et plus les propriétés ressemblent à des fibres. **DP 2-10** : Cette spécification a un faible DP et une douceur élevée. Il convient aux applications nécessitant un goût sucré et une faible viscosité, telles que les boissons, les sirops et les produits laitiers. **DP 11-25** : Cette spécification a un DP moyen et une douceur moyenne. Il convient aux applications nécessitant un goût et une viscosité équilibrés, telles que les produits de boulangerie, les céréales et les barres. **DP 26-60** : Cette spécification a un DP élevé et une faible douceur. Il convient aux applications nécessitant une teneur élevée en fibres et une viscosité élevée, telles que les suppléments, les gélules et les poudres.



Toute notre inuline biologique est certifiée par les normes biologiques de l'UE et de l'USDA, sans gluten, sans OGM, végétaliennes, halal et casher. Ils sont produits avec des tubercules de topinambours biologiques de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

spécification

Spécification	DP 2-10	DP 11-25	DP 26-60
Apparence	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche
Odeur	Légèrement sucré	Légèrement sucré	Neutre
Goût	Doux	Légèrement sucré	Neutre
Solubilité	≥98%	≥98%	≥98%
Teneur en humidité (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0

Spécification	DP 2-10	DP 11-25	DP 26-60
Teneur en cendres (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Teneur en fructose (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Teneur en glucose (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Teneur en saccharose (%)	≤10.0	≤10.0	≤10.0
Teneur en inuline (%)	≥80.0	≥80.0	≥80.0
Degré de polymérisation (DP)	2-10	11-25	26-60
Métal lourd (Pb)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Arsenic (As)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif	Négatif

Emballage

