



Fiche technique

FIBRE D'ACACIA BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Connue sous le nom de gomme arabique, c'est un exsudat d'acacia purifié par centrifugation et filtration dans modification chimique ou enzymatique.
Utilisations :	C'est une source de fibres alimentaires et également un additif alimentaire technologique. Peut être utilisée dans les produits laitiers, les confiseries, les fruits transformés, la boulangerie, les glaces, les boissons et les produits carnés.
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : poudre soit granulée ou atomisée Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier
Valeurs nutritionnelles :	Protéines : max. 2.50 % Matières grasses : 0 % Fibres : min. 90 % Calcium : min. 0.50 %, max. 1.20 % Sodium : max. 0.50 % Potassium : min. 0.20 %, max. 0.90 % Magnésium : min. 0.10 %, max. 0.30 % Valeur énergétique (par gramme) : max. 2 kcal Cendres totales : max. 4 %
Valeur énergétique (/g):	Max. 2 kcal
Humidité :	Max. 10 %
Métaux lourds :	Plomb : max. 20 ppm
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net