

## Inuline biologique



La poudre d'inuline biologique est une source alimentaire naturelle de fibres solubles prébiotiques. L'inuline est une fibre soluble naturellement présente dans de nombreux fruits et légumes comme les bananes, les asperges, l'ail, les oignons, etc. Notre inuline est extraite du rhizome de topinambour. Nous avons extrait l'inuline par extraction à l'eau, échange d'ions, filtration sur membrane et séchage par atomisation, et d'autres processus. L'inuline a de nombreux avantages pour la santé. Il peut augmenter l'absorption du calcium et éventuellement l'absorption du magnésium tout en favorisant la croissance de bactéries intestinales bénéfiques. En tant que bonne source de fibres, il contribue à une fonction intestinale normale lorsqu'il est consommé avec une alimentation saine comprenant une variété d'aliments. L'inuline est considérée comme une fibre prébiotique. Il n'est pas réellement absorbé dans l'estomac, mais fonctionne dans les intestins où des bactéries bénéfiques peuvent l'utiliser pour se développer et proliférer. Il soutient la croissance des bactéries associée à l'amélioration de la fonction intestinale et de la santé générale. Les fibres alimentaires telles que l'inuline sont connues pour améliorer la santé intestinale, réduire l'appétit, aider à maintenir la santé cardiaque en influençant le métabolisme des lipides et améliorer la densité osseuse en augmentant l'absorption du calcium et du magnésium. Au-delà de ses propriétés prébiotiques, le topinambour est riche en fer, potassium, vitamine C et B. Notre poudre d'inuline est biologique, sans

gluten, sans OGM, végétalienne et ne contient aucun agent de remplissage, colorant ou additif.

## Spécification de l'inuline organique

NOM DU PRODUIT	INULINE BIO
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Topinambour</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine
<b>PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE</b>	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	blanc
GOÛT ET ODEUR	Un peu sucré et sans odeur particulière
IMPURETÉ	Exempt d'impuretés étrangères
HUMIDITÉ	≤ 5,0%
CENDRE (%)	≤ 0,5%
PH	5-7
INULINE (DM%)	≥ 90%
GLUCOSE + FRUCTOSE + SUCROSE (DM%)	≤ 10%
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP & EU
<b>MICROBIOLOGIQUE</b>	
TPC (CFU / GM)	<1 000 ufc / g
MOULE ET LEVURE	<100 ufc / g
ENTEROBACTERACAE	<10 ufc / g
COLIFORMES	<10 ufc / g
BACTÉRIE PATHOGÈNE	Négatif
STAPHYLOCOCCQUE	Négatif

SALMONELLA:	Négatif
LISTERIA MONOCYTOGENES	Négatif
ESPACE DE RANGEMENT	Refroidir, ventiler et sécher, HR <60%, T <25 °C
PAQUET	25 kg / sac
DURÉE DE VIE	36Mois
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Inuline biologique](#)