
Reconnaissance officielle pour le NUTRIOSE®

L'AFSSA ou 'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments vient de reconnaître les propriétés « fibre » du NUTRIOSE®.

Jusque là, Roquette pouvait démontrer scientifiquement à ses clients que le NUTRIOSE® était une fibre soluble. Au-delà de cette justification, Roquette a souhaité la reconnaissance de l'AFSSA, agence officielle indépendante, réputée internationalement pour la qualité de ses avis et la sévérité de ses jugements.

Par un avis du 30 juillet dernier, l'AFSSA reconnaît le NUTRIOSE® en tant que fibre alimentaire soluble. Cela permet aux utilisateurs de NUTRIOSE® de revendiquer clairement sur leurs produits les allégations nutritionnelles : « source de fibres » si la teneur en NUTRIOSE® est supérieure ou égale à 3g pour 100g d'aliment ou « riche en fibres » si la teneur est supérieure ou égale à 6g pour 100g.

Cette reconnaissance renforce également l'image internationale du NUTRIOSE® et de fait, pour Roquette, l'image d'une entreprise sérieuse auprès des utilisateurs d'ingrédients les plus exigeants.

L'AFSSA, en quelques mots :

C'est un établissement public indépendant de veille, d'alerte, d'expertise et de recherche sur les risques sanitaires et nutritionnels des aliments destinés à l'homme et aux animaux.

- L'agence contribue à la protection et à l'amélioration de la santé publique, travaille pour le Ministère de la santé Française.

- Elle fait également partie du réseau des agences officielles de sécurité européenne.

Le NUTRIOSE® :

Le NUTRIOSE® est une gamme de fibres solubles obtenues à partir de céréales (blé ou maïs). L'exceptionnelle tolérance digestive et le goût neutre du NUTRIOSE® permettent un enrichissement optimal en fibre sans compromettre le goût du produit fini. Le NUTRIOSE® est également utilisé pour réduire les sucres ou les matières grasses. De plus, des études ont montré que cet ingrédient alimentaire entraîne une élévation très faible de la glycémie, contribue à la santé du colon, a un impact positif sur la satiété et dans la formulation de produits alimentaires à énergie longue durée.

D'un point de vue technologique, le NUTRIOSE® est doté d'une stabilité remarquable. Les propriétés du NUTRIOSE® restent inchangées à des températures élevées et en milieu acide. De plus, la teneur en fibre du NUTRIOSE® reste stable tout au long de la durée de vie des produits finis. Le NUTRIOSE® se caractérise aussi par sa solubilité qui facilite son incorporation lors de la fabrication des produits. Le Nutriose est utilisé dans une large gamme de denrées alimentaires, notamment boissons, potages, biscuits, pain, confiserie, produits laitiers, plats cuisinés... .

For more business information:

ROQUETTE group – Nutrition Business Unit

62080 Lestrem Cedex France

www.nutriose.com

Email: foodbusiness@roquette.com

Tel: + 33 321 633 600

Fax : +33 321 633 850