Offizielle Anerkennung für NUTRIOSE®

Die AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), die französische Behörde für Lebensmittelsicherheit, hat die Ballaststoffeigenschaften von NUTRIOSE® anerkannt.

Die Firma Roquette konnte ihren Kunden bislang wissenschaftlich beweisen, dass NUTRIOSE® ein löslicher Ballaststoff ist. Über diesen Nachweis hinaus wollte Roquette jedoch die Anerkennung durch die unabhängige Behörde AFSSA einholen, die aufgrund der Qualität ihrer Stellungnahmen und ihrer strengen Beurteilung internationales Ansehen genießt.

Die AFSSA erkennt NUTRIOSE® in einem Bescheid vom 30. Juli 2007 als löslichen Ballaststoff an. Die Kunden, die NUTRIOSE® einsetzen, können somit auf ihren Erzeugnissen die nachstehenden nährwertbezogenen Angaben deklarieren: "Ballaststoffquelle" bei einem NUTRIOSE®-Gehalt von mindestens 3 g auf 100 g des Endprodukts bzw. "ballaststoffreich", falls der Anteil mindestens 6 g auf 100 g beträgt.

Diese Anerkennung stärkt nicht nur das Image von NUTRIOSE®, sondern auch das Ansehen der Firma Roquette als Hersteller von wertvollen Inhaltsstoffen.

Ein paar Worte zur AFSSA:

- Die AFSSA ist eine unabhängige öffentliche Einrichtung für die Überwachung, Kontrolle und Analyse von Lebens- und Futtermitteln im Hinblick auf Gesundheits- und Ernährungsrisiken.
- Die Behörde trägt zum Schutz und zur Verbesserung der öffentlichen Gesundheit bei und arbeitet für das französische Gesundheitsministerium.
- Außerdem gehört die AFSSA zu dem europäischen Netz von Lebensmittelsicherheitsbehörden.

NUTRIOSE®:

Bei NUTRIOSE® handelt es sich um eine Palette löslicher Ballaststoffe, die auf der Grundlage von Getreide (Weizen oder Mais) hergestellt werden. Die hervorragende Verträglichkeit und der neutrale Geschmack von NUTRIOSE® erlauben eine optimale Anreicherung mit Ballaststoffen ohne geschmackliche Beeinträchtigung des Endprodukts. Darüber hinaus wird NUTRIOSE® zur Reduzierung des Zucker- und Fettgehalts verwendet. Ferner wurde in Untersuchungen nachgewiesen, dass diese Lebensmittelzutat einen äußerst niedrigen Anstieg des Blutzuckerspiegels gewährleistet, ferner zur Darmgesundheit beiträgt und sich positiv auf das Sättigungsgefühl auswirkt. Dies ist wichtig für Rezepturen von Lebensmitteln mit verzögerter Energiezufuhr.
Aus technologischer Sicht verfügt NUTRIOSE® über eine bemerkenswerte Stabilität. Die Eigenschaften von NUTRIOSE® bleiben selbst bei hohen Temperaturen und unter Säureeinwirkung unverändert. Ferner bleibt der Ballaststoffgehalt von NUTRIOSE® bis zum Ablauf der Haltbarkeitsdauer des Endprodukts stabil. Ein weiterer Vorteil von NUTRIOSE® ist die Löslichkeit, was die Zugabe bei der Herstellung von Lebensmitteln erleichtert. Nutriose findet in zahlreichen Bereichen der Lebensmittelindustrie Anwendung: in Getränken, Suppen, Brot, Feingebäck, Süßwaren, Milchprodukten, Fertiggerichten und v.a.m.

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