Reconocimiento oficial para NUTRIOSE®

La AFSSA o Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de los Alimentos acaba de reconocer la propiedad de "fibra" a NUTRIOSE®.

Hasta ahora, Roquette ha demostrado científicamente a sus clientes que NUTRIOSE® es una fibra soluble. Más allá de esta justificación, Roquette ha querido obtener el reconocimiento de la AFSSA, agencia oficial independiente de prestigio internacional, por la calidad de sus dictámenes y la severidad de sus decisiones.

Mediante dictamen del pasado 30 de julio, la AFSSA ha reconocido que NUTRIOSE® es una fibra alimentaria soluble. Lo cual permite a los usuarios de NUTRIOSE® reivindicar claramente en sus productos las siguientes alegaciones nutricionales: "fuente de fibra" si el contenido de NUTRIOSE® es superior o igual a 3 g por cada 100 g de alimento o "rico en fibra" si el contenido es superior o igual a 6 g por cada 100 g.

Este reconocimiento permite reforzar la imagen internacional de NUTRIOSE® y la imagen de Roquette como empresa seria frente a los usuarios más exigentes.

La AFSSA, en pocas palabras:
Es un organismo público independiente especializado en la vigilancia, la detección, el peritaje y la identificación de los riesgos nutricionales y sanitarios que plantean los alimentos para humanos y animales.
- La agencia contribuye a la protección y a la mejora de la salud pública y depende del Ministerio de Sanidad de Francia.
- También forma parte de la red de agencias oficiales de seguridad europeas.

NUTRIOSE®:
NUTRIOSE® es una gama de fibras solubles obtenidas a partir de cereales (trigo o maíz). La excepcional tolerancia digestiva y el sabor neutro de NUTRIOSE® permiten un enriquecimiento óptimo en fibra sin comprometer el sabor del producto final. NUTRIOSE® también se utiliza para reducir el azúcar o las materias grasas. Además, hay estudios que demuestran que este ingrediente alimenticio conlleva un aumento muy débil de la glicemia, contribuye al bienestar del colon, produce un efecto de saciedad y fomenta la formulación de alimentos que aportan energía de larga duración.
Desde un punto de vista tecnológico, NUTRIOSE® cuenta con una extraordinaria estabilidad. Las propiedades de NUTRIOSE® permanecen inalterables a altas temperaturas y en medio ácido. Además, el contenido en fibra de NUTRIOSE® permanecerá estable durante el periodo de vida de los productos finales. NUTRIOSE® también está caracterizado por su solubilidad lo cual facilita su adición en la fabricación de productos. NUTRIOSE® se utiliza en una amplia gama de alimentos, especialmente bebidas, sopas, galletas, pan, pasteles, productos lácteos, platos precocinados, etc.

Para más información comercial:
ROQUETTE group – Nutrition Business Unit
62080 Lestrem Cedex Francia
www.nutriose.com
Correo electrónico: foodbusiness@roquette.com
Tel.: + 33 321 633 600
Fax: +33 321 633 850