
Официальное признание NUTRIOSE®

Французское агентство по санитарной безопасности продуктов питания AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) недавно признало «волоконные» свойства продукта NUTRIOSE®.

Roquette и раньше могла научно доказать своим клиентам, что NUTRIOSE® – растворимое волокно. Не удовлетворяясь таким обоснованием, Roquette обратилась за признанием к AFSSA – независимому официальному агентству, известному во всем мире высоким качеством своих экспертиз и строгостью оценок.

В своем заключении от 30 июля с. г. AFSSA признало NUTRIOSE® как растворимый волокнистый пищевой продукт. Это позволяет потребителям NUTRIOSE® четко (и открыто) указывать на своих продуктах: «содержит волокно» (если содержание NUTRIOSE® равно или превышает 3 г на 100 г пищевого продукта) или «содержит много волокна» (если это содержание равно или превышает 6 г на 100 г продукта).

Это признание укрепляет также международный имидж NUTRIOSE® и, тем самым, имидж Roquette как предприятия весьма солидного в глазах наиболее требовательных потребителей пищевых ингредиентов.

Несколько слов об AFSSA:

AFSSA – независимое государственное учреждение по надзору, предупреждению, экспертизе и изучению санитарных и пищевых рисков, связанных с пищевыми продуктами для людей и животных.

- Агентство вносит свой вклад в защиту и укрепление здоровья населения и подчиняется

Министерству здравоохранения Франции.

- Оно является также составной частью сети официальных агентств по безопасности в европейском масштабе.

NUTRIOSE® :

NUTRIOSE® представляет собой специально подобранную смесь (гамму) сортов растворимого волокна, полученных из злаков (зерновых или кукурузы). Исключительная пищеварительная толерантность и нейтральный вкус NUTRIOSE® позволяют оптимально обогащать пищу, не ухудшая вкус окончательного продукта. Кроме того, NUTRIOSE® используется для снижения содержания сахаров и жиров. Наконец, исследования показали, что этот пищевой ингредиент вызывает очень слабое увеличение гликемии, улучшает состояние толстого кишечника, оказывает положительное влияние на ощущение сытости и незаменим при создании пищевых продуктов продолжительной энергетической емкости.

С технологической точки зрения, NUTRIOSE® обладает замечательной устойчивостью. Свойства NUTRIOSE® остаются неизменными при повышенных температурах и в кислой среде. Более того, содержание волокна в NUTRIOSE® остается неизменным в продолжение всего времени годности конечных продуктов. NUTRIOSE® отличается также своей растворимостью, что облегчает ее введение в изготавливаемые продукты. NUTRIOSE® используется в самом широком ассортименте продуктов питания, в частности в напитках, супах, бисквитных, кондитерских и хлебных изделиях, молочных продуктах, кухонных блюдах и других видах пищи.

Дополнительная бизнес-информация:

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