

SPE-VIA®

Solo il potere dolce

LB LYOpharm ha vinto la nuova sfida del gusto. Il dolcificante naturale Spe-Via®, oltre ad essere a zero calorie, è privo di retrogusto, idoneo per molteplici applicazioni nell'industria agroalimentare.

Un grande passo avanti nell'ambito dei prodotti a base di Stevia rebaudiana, pianta erbaceo-arbustiva nativa delle montagne fra Paraguay e Brasile.

Il processo di purificazione

Dall'inizio del 2012, LB LYOpharm ha messo a punto una procedura industriale di cromatografia che permette di purificare la Stevia, isolandone il principio edulcorante. Il procedimento, brevettato da LB LYOpharm, permette di estrarre così un prodotto purissimo, in cui la molecola del Rebaudioside A, presente nelle foglie della pianta, raggiunge un grado di purezza superiore al 98%, senza aggiunta di aromi, né modifiche al sapore. A venire eliminati sono solo i componenti biologici che causano il sapore amaro simile alla liquirizia, tipico della pianta, e compromettendo, dal punto di vista organolettico, la preparazione di prodotti alimentari.

Applicazioni industriali

Spe-Via® è un edulcorante naturale, senza conservanti, insapore, senza calorie e privo di carboidrati. Il nostro prodotto è progettato per essere utilizzato nelle preparazioni alimentari (bevande aromatizzate, gelati, nettari di frutta, cacao e cioccolato, panetteria fine, prodotti a base di latte, dessert, confetture e gelatine, snack, cereali da colazione, zuppe e salse, creme spalmabili a base vegetale, confetti e gomme da masticare, alimenti dietetici, integratori alimentari, sottaceti e sottoli in agrodolce, pesce e trasformati).

Controllo qualità

Sistema di gestione dei rischi basato sull'applicazione delle norme internazionali, riconosciute secondo i principi dell'HACCP e dell'N.B.F. Gestione della qualità conforme alla ISO 22000. Qualità e caratteristiche (chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche) dei prodotti testate dal Servizio di Assicurazione Qualità di LB LYOpharm.

PUREZZA

Rebaudioside A > 98%

NATURALITÀ

Zero conservanti
Zero aromi aggiunti

ALTISSIMO POTERE DOLCIFICANTE

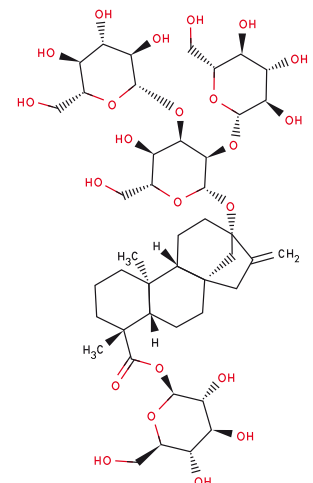
250/300 volte maggiore
di quello del saccarosio

APPORTO CALORICO NULLO

Zero calorie, Zero carboidrati

ASSENZA DI RETROGUSTO

Formula Rebaudioside A



spe-via®
SPECIAL STEVIA



CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	<5%
	Densità	0,2 - 0,4
	pH	6 - 7
	Punto di fusione	199 - 203°C
	Stabilità (in assenza di luce)	Buona
	Solubilità (acqua)	Solubile
	Solubilità (alcohol)	Poco solubile
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	1000 UFC / g
	Coliformi totali	<1 UFC / g
	E. coli	Assenza / g
	Enterobatteriacee	Assenza / g
	S. aureus Coag +	Assenza / g
	Salmonella	Assenza / 25g
	Lieviti/ Muffe	<100 UFC / g
CARATTERISTICHE OGANOLETTICHE	Aspetto	Polvere
	Colore	Chiaro
	Odore	Caratteristico
COMPOSIZIONE	Rebaudioside A	> 98% / s.s.
	Glicosidi Steviolici	> 95,9%
CONFEZIONAMENTO	Contenitori da 1kg e 5kg.	
STOCCAGGIO	<p>Mantenere il prodotto a una temperatura inferiore a 20°C e un'umidità relativa inferiore al 65%, in un ambiente privo di odori. Il secchiello non deve essere in contatto diretto con le pareti e il pavimento. Il prodotto in giacenza deve essere utilizzato in rotazione ed entro 24 mesi dalla data di fabbricazione. Dopo l'apertura, in condizioni di sterilità, conservare il prodotto in un ambiente pulito, a temperatura inferiore a 20°C e protetto dalla luce. Il prodotto conservato oltre la data di scadenza deve essere testato prima dell'uso.</p>	
CAMPIONI DI PROVA	Su richiesta viene inviata una campionatura del prodotto: flacone da 10g di polvere.	