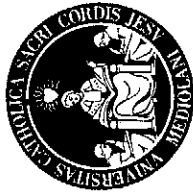


PIACENZA-CREMONA

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

24/09/2013

**Certificato di analisi n.: 30471**

**Richiesta n.: 18803**

Cliente: **Fiberpasta srl**

**Via Caduti sul Lavoro, 2 - 60030 MONSANO (An)**

Nome commerciale: **Focaccia umbra FiberPasta diet**

Imballaggio: **Sacchetto di plastica integro**

Data accettazione: **20/09/2013**

**Risultati analisi**

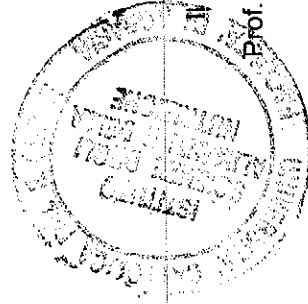
*Valutazione del potenziale glicemico*

(1) Indice glicemico previsto dell'alimento (in vitro), %	39
(2) Indice di idrolisi dell'amido (test in vitro), %	87

**I risultati sopra riportati si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto prelevato dal committente**

**Note e/o riferimenti bibliografici metodo analitico**

- (1) Ponendo 100 il pane bianco
- (2) Ponendo 100 l'amido del pane bianco



Direttore  
Prof. **E. Marofio**

L'Analista

*Il presente certificato di analisi non è utilizzabile per documentare l'autocontrollo fatto nell'ambito della normativa vigente sull'igiene della produzione alimentare sia primaria che non primaria e per attestare l'igiene dei prodotti alimentari*

*Il richiedente si impegna a riprodurre il presente rapporto per intero: la riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata dal Laboratorio*

PIACENZA-CREMONA

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

24/09/2013

**Certificato di analisi n.: 30471**

**Richiesta n.: 18804**

Cliente: **Fiberpasta srl**

**Via Caduti sul Lavoro,2 - 60030 MONSANO (An)**

Nome commerciale: **Base per pizza FiberPasta diet**

Imballaggio: **Sacchetto di plastica integro**

Data accettazione: **20/09/2013**

**Risultati analisi**

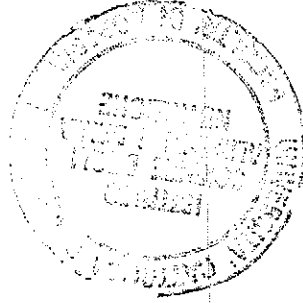
*Valutazione del potenziale glicemico*

<sup>(1)</sup> Indice glicemico previsto dell'alimento (in vitro), %	37
<sup>(2)</sup> Indice di idrolisi dell'amido (test in vitro), %	84

I risultati sopra riportati si riferiscono esclusivamente al campione in oggetto prelevato dal committente

**Note e/o riferimenti bibliografici metodo analitico**

- (1) Ponendo 100 il pane bianco
- (2) Ponendo 100 l'amido del pane bianco



Il Direttore

Prof. F. Masoero,

L'Applista

*Il presente certificato di analisi non è utilizzabile per documentare l'autocontrollo fatto nell'ambito della normativa vigente sull'igiene della produzione alimentare sia primaria che non primaria e per attestare l'igiene dei prodotti alimentari*

*Il richiedente si impegna a riprodurre il presente rapporto per intero: la riproduzione parziale deve essere esplicitamente autorizzata dal Laboratorio*