

PIACENZA-CREMONA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione

02/02/2021

Certificato di analisi n.: 31125

Richiesta n.: 20737

Cliente: **Fiberpasta srl**
f.molinelli@fiberpasta.it

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

Nome commerciale: Base pizza proteica

Imballaggio: Sacchetto di plastica integro

Data accettazione: 27/01/2021

Risultati analisi

Allegato

Vedi Allegato

All. n. 1 alla rich. N. 20737

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



Il Responsabile del laboratorio

Prof. A. Pietri

Il Direttore

Prof. F. Masoero

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



Allegato n. 1 alla richiesta n. 20737

Indice glicemico previsto dell'alimento *in vitro* ottenuto tramite digestione multi-enzimatica (attacco orale/gastrico/pancreatico) seguendo la metodica pubblicata da Minekus et al. (2014).

I dati si riferiscono al campione come consegnato dal Committente e rappresentano una stima del valore di indice glicemico in vivo dell'alimento.

Campione	pGI
Base pizza proteica	42 ± 1.7

pGI: indice glicemico previsto dell'alimento *in vitro*, utilizzando pane bianco comune come controllo (pGI = 100)

Metodica utilizzata:

Minekus et al. (2014) A standardised static in vitro digestion method suitable for food – an international consensus. Food & Function 5, 1113-1124.

Il Direttore
Prof. Francesco Masoero



L'Analista