



20/12/2019

**Rapporto di Ricerca**

**Richiesta n.: 20623**

Cliente: **Fiberpasta srl**  
**f.molinelli@fiberpasta.it**  
**Via Caduti sul Lavoro,2 - 60030 MONSANO (An)**

Nome commerciale: Barretta proteica senza glutine cioccolato cod 2634  
Imballaggio: Sacchetto di plastica integro  
Data accettazione: 16/12/2019

**Risultati analisi**

*Allegato*

Vedi Allegato

All. n. 1 alla rich. N. 20623

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



Il Direttore

Prof. F. Masoero

L'Analista

*Il presente certificato di analisi non è utilizzabile per documentare l'autocollaborazione 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 numero 1 alla richiesta numero 20623**

Indice glicemico previsto dell'alimento *in vitro* ottenuto tramite digestione multi-enzimatica (attacco gastrico/pancreatico) seguendo la metodica pubblicata da Giuberti et al. (2015).

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

**RISULTATI**

<b>Campione</b>	<b>pGI</b>
Molino Nicoli S.p.A. - Barretta proteica senza glutine cioccolato Cod 2634	47 ± 1.9

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

Metodica utilizzata:

Giuberti et al. (2015). Cooking quality and starch digestibility of gluten free pasta using new bean flour. Food Chemistry Volume 175, 2015, Pages 43-49

Il Direttore  
Prof. Francesco Masoero



L'Analista