

## Polvere di sambuco



### Cos'è la polvere di sambuco?

La polvere di sambuco e la polvere di succo di sambuco sono ingredienti funzionali premium ottenuti da *Sambucus nigra* — il sambuco nero europeo celebrato in tutto il mondo per le sue eccezionali proprietà di sostegno immunitario e il ricco contenuto di antocianine. Entrambi i prodotti sono realizzati mediante liofilizzazione (che preserva la massima integrità nutrizionale) o essiccazione a spruzzo (per una dispersibilità superiore), per offrire l'essenza concentrata del sambuco in due formati ottimizzati.

#### Due formati — una bacca, applicazioni diverse

**Polvere di sambuco (frutto intero)** Prodotta dall'intera bacca di sambuco (buccia, polpa e semi), questa polvere liofilizzata conserva la matrice nutrizionale completa della bacca: fibra alimentare (8 g/100 g), zuccheri naturali (8-12 %), antocianine concentrate nella buccia viola scura e il completo profilo di minerali e vitamine. Il colore viola naturale si trasferisce magnificamente ai prodotti finiti, mentre il profilo di sapore fruttato-leggermente aspro aggiunge un carattere autentico di sambuco.

**Polvere di succo di sambuco (concentrato di succo)** Prodotta da succo di sambuco concentrato, questa polvere essiccata a spruzzo è progettata per una dispersibilità nell'acqua superiore e un impatto aromatico massimo a basse dosi. L'acidità concentrata (20-25 % di zuccheri naturali) conferisce un sapore deciso di sambuco anche a bassi tassi di inclusione. Con eccellente stabilità termica ( $\leq 70$  °C), è la scelta preferita per gummies, bevande limpide, miscele di bevande in polvere e integratori encapsulati dove una rapida dissoluzione e la precisione del sapore sono critiche.

## La scienza delle antocianine del sambuco

Il principale bioattivo in entrambi i formati sono le antocianine — i pigmenti flavonoidi violacei concentrati nella buccia del sambuco, che forniscono sia il colore caratteristico sia i benefici per la salute più studiati della bacca. Le antocianine sono potenti antiossidanti che neutralizzano i radicali liberi e sostengono la risposta immunitaria naturale dell'organismo. Combinate con vitamina C, vitamina A (come beta-caroteno), potassio e ferro naturalmente presenti, il sambuco offre un supporto nutrizionale completo per il benessere stagionale.

### Principali benefici funzionali

- **Sostegno del sistema immunitario:** tradizionalmente utilizzato per aumentare la resistenza allo stress stagionale e sostenere la salute delle vie respiratorie superiori
- **Difesa antiossidante:** le antocianine aiutano a combattere lo stress ossidativo a livello cellulare
- **Densità nutrizionale:** naturalmente ricco di vitamine A, C, potassio e ferro in una matrice di alimento integrale
- **Colore & sapore naturali:** colore viola scuro autentico e sapore fruttato-aspro senza additivi artificiali
- **Versatilità multi-formato:** frutta intera liofilizzata per applicazioni con fibra; succo essiccato a spruzzo per massima solubilità

### Certificazioni & qualità

Verificato Non-GMO Project, Kosher e Halal. Prodotto in condizioni conformi a ISO 22000 e HACCP. COA completo specifico del lotto disponibile su richiesta.

## PROPRIETÀ FISICHE & CHIMICHE

### Tabella delle specifiche a doppio formato

| Parametro               | Polvere di sambuco                  | Polvere di succo di sambuco           |
|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Nome botanico</b>    | Sambucus nigra                      | Sambucus nigra                        |
| <b>Parte utilizzata</b> | Frutto intero (buccia, polpa, semi) | Concentrato di succo                  |
| <b>Aspetto</b>          | Finissima polvere viola scuro       | Finissima polvere rosso porpora scuro |
| <b>Sapore / Aroma</b>   | Fruttato, leggermente aspro         | Fruttato, aspro concentrato           |

| Parametro                    | Polvere di sambuco                                                                           | Polvere di succo di sambuco                                                                  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Metodo di lavorazione</b> | Liofilizzazione (preferita) / Essiccazione a spruzzo                                         | Essiccazione a spruzzo (dal succo)                                                           |
| <b>Umidità</b>               | ≤5,0 %                                                                                       | ≤5,0 %                                                                                       |
| <b>Ceneri</b>                | ≤6,0 %                                                                                       | ≤6,0 %                                                                                       |
| <b>Solubilità</b>            | Buona dispersibilità in acqua                                                                | Eccellente dispersibilità in acqua                                                           |
| <b>Colore</b>                | Viola scuro naturale                                                                         | Rosso porpora profondo                                                                       |
| <b>Zuccheri naturali</b>     | 8-12 %                                                                                       | 20-25 % (concentrato)                                                                        |
| <b>Fibra alimentare</b>      | 8 g/100 g                                                                                    | Minima (solo succo)                                                                          |
| <b>Stabilità termica</b>     | Tollera ≤180 °C (cottura)                                                                    | Stabile ≤70 °C                                                                               |
| <b>Antocianine</b>           | Naturalmente ricche (concentrate nella buccia)                                               | Naturalmente ricche (concentrate)                                                            |
| <b>Confezionamento</b>       | Fusto kraft 25 kg o personalizzato                                                           | Fusto kraft 25 kg o personalizzato                                                           |
| <b>Conservazione</b>         | 24 mesi                                                                                      | 24 mesi                                                                                      |
| <b>Stoccaggio</b>            | Luogo fresco, asciutto e ombreggiato; mantenere sigillato, lontano dalla luce solare diretta | Luogo fresco, asciutto e ombreggiato; mantenere sigillato, lontano dalla luce solare diretta |

## Guida alla selezione del formato

| Esigenza applicativa                                        | Formato consigliato                                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gommie &amp; confetteria</b>                             | Polvere di succo di sambuco (dissoluzione uniforme, sapore concentrato) |
| <b>Bevande limpide &amp; bevande in polvere</b>             | Polvere di succo di sambuco (eccellente dispersibilità)                 |
| <b>Capsule &amp; integratori encapsulati</b>                | Polvere di succo di sambuco (dissoluzione rapida, dosaggio preciso)     |
| <b>Panificazione &amp; applicazioni ad alta temperatura</b> | Polvere di sambuco (stabile fino a 180 °C)                              |
| <b>Barrette proteiche &amp; barrette energetiche</b>        | Polvere di sambuco (contenuto di fibra, contributo di texture)          |
| <b>Cereali da colazione &amp; granola</b>                   | Polvere di sambuco (fibra, colore naturale)                             |
| <b>Frangenti &amp; dessert surgelati</b>                    | Polvere di sambuco (matrice di frutto intero, fibra)                    |
| <b>Colorazione di alimenti funzionali</b>                   | Polvere di sambuco (pigmento viola profondo naturale)                   |

## NORME MICROBIOLOGICHE & CONTAMINI

| Parametro di prova      | Specifica                    | Metodo di prova |
|-------------------------|------------------------------|-----------------|
| Carica batterica totale | ≤100 000 CFU/g               | ISO 4833        |
| Lieviti e muffe         | ≤1 000 CFU/g                 | ISO 21527       |
| Coliformi               | ≤100 CFU/g                   | ISO 4831        |
| E. coli                 | Negativo/g                   | ISO 16649       |
| Salmonella              | Negativo/25 g                | ISO 6579        |
| Piombo (Pb)             | ≤0,5 ppm                     | ICP-MS          |
| Arsenico (As)           | ≤0,5 ppm                     | ICP-MS          |
| Cadmio (Cd)             | ≤0,3 ppm                     | ICP-MS          |
| Mercurio (Hg)           | ≤0,1 ppm                     | ICP-MS          |
| Residui di pesticidi    | Conforme a USDA NOP e LMR UE | LC-MS/MS, GC-MS |

Nota: COA completo specifico del lotto disponibile su richiesta per tutti i parametri di prova.

## CERTIFICAZIONI

| Certificazione  | Stato         | Ente certificatore   |
|-----------------|---------------|----------------------|
| Non-GMO Project | ✓ Verificato  | Non-GMO Project      |
| Vegano          | ✓ Verificato  | Autodichiarazione    |
| Senza glutine   | ✓ Verificato  | Laboratorio terzo    |
| Kosher          | ✓ Certificato | Ente certificatore   |
| Halal           | ✓ Certificato | Ente certificatore   |
| ISO 22000       | ✓ Conforme    | Bureau Veritas / SGS |
| HACCP           | ✓ Conforme    | Audit di terzi       |

## APPLICAZIONI & LINEE GUIDA PER L'USO

### Matrice di applicazione principale

| Categoria di applicazione               | Raccomandazione di forma              | Tasso d'uso             |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Integratori per il sostegno immunitario | Polvere di succo (capsule, bustine)   | 200-500 mg per porzione |
| Gommie                                  | Polvere di succo (sapore concentrato) | 1-3 % di inclusione     |

| Categoria di applicazione                 | Raccomandazione di forma               | Tasso d'uso                       |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|
| Bevande funzionali                        | Polvere di succo                       | 1-3 g per porzione                |
| Miscele di bevande in polvere             | Polvere di succo                       | 1-2 g per bustina                 |
| Frangenti & dessert surgelati             | Polvere di sambuco                     | 2-5 g per porzione                |
| Barrette proteiche & barrette energetiche | Polvere di sambuco                     | 3-8 % di inclusione               |
| Panificazione (torte, biscotti)           | Polvere di sambuco (stabile al calore) | 2-5 % di inclusione               |
| Cereali da colazione & granola            | Polvere di sambuco                     | 2-5 % di inclusione               |
| Cioccolato & confetteria                  | Entrambi i formati                     | Secondo specifica di formulazione |

## Linee guida per la formulazione

### Formulazione di integratori per il sostegno immunitario

Formato consigliato: polvere di succo di sambuco per capsule e compresse. Porzione tipica: 200-500 mg di polvere di sambuco per capsula o compressa. Da combinare con: vitamina C, zinco, echinacea, zenzero per formulazioni immunitarie sinergiche. MOQ miscela immunitaria personalizzata: 25 kg (possibilità di combinare sambuco + echinacea + zenzero).

### Formulazione di gummies

Formato consigliato: polvere di succo di sambuco (critico: dissoluzione uniforme + sapore concentrato). Perché non polvere di frutto intero?: contiene fibra che aumenta la viscosità e influenza la texture dei gummies. Considerazione termica: la polvere di succo è stabile  $\leq 70^{\circ}\text{C}$  — adatta ai processi di cottura standard dei gummies. Abbinamento di sapore: il sambuco si abbina eccellentemente con lampone, ribes nero, miele e limone. Contributo di colore: colore antocianico rosso porpora profondo; regolare il pH per mantenere la stabilità del colore.

### Applicazioni sensibili al calore

| Formato                                         | Stabilità termica                  | Migliori applicazioni                   |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|
| Polvere di sambuco (frutto intero liofilizzato) | Tollera $\leq 180^{\circ}\text{C}$ | Panificazione, biscotti, torte, granola |

| Formato                                                  | Stabilità termica    | Migliori applicazioni    |
|----------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| <b>Polvere di succo di sambuco (essiccata a spruzzo)</b> | Stabile $\leq 70$ °C | Gommie, bevande, capsule |

## Considerazioni sul contenuto di zucchero

Polvere di sambuco (frutto intero): 8-12 % di zuccheri naturali per 100 g. Polvere di succo di sambuco (concentrato): 20-25 % di zuccheri naturali per 100 g. Entrambi sono zuccheri naturalmente presenti — nessuno zucchero aggiunto. Considerarli nei calcoli dello zucchero totale per l’etichettatura nutrizionale.

## Stabilità del colore delle antocianine

Le antocianine sono sensibili al pH: più stabili in condizioni acide (pH 2-4). Il colore si intensifica a pH più basso; può apparire più blu a pH più alto. Proteggere dal calore e dalla luce eccessivi durante lo stoccaggio. Il colore naturale rende il sambuco ideale per applicazioni di colorante clean label.

## Note di stabilità

Le antocianine possono sbiadire leggermente nel tempo — è una caratteristica naturale.

Stabile nella confezione originale sigillata (conservazione 24 mesi).

Proteggere dal calore, dall’umidità e dalla luce solare diretta.

La specifica di bassa umidità ( $\leq 5$  %) favorisce la stabilità a lungo termine.

## Domande frequenti

### Q1: Quale formato di polvere di sambuco è migliore per i gummies?

R: La polvere di succo di sambuco è la scelta preferita per le formulazioni di gummies. Garantisce una dissoluzione uniforme nella matrice del gummies, conferisce un sapore acido concentrato di sambuco anche a bassi tassi di inclusione (1-3 %) e non aggiunge fibra che aumenterebbe la viscosità o influenzerebbe la texture. L’uso di polvere di sambuco (frutto intero) nei gummies introdurrebbe fibra insolubile che perturba la texture liscia del gummies e crea una sgradevole sensazione granulosa.

**Q2: Qual è il contenuto di zucchero di ciascun formato di polvere di sambuco?**

R: Il contenuto di zucchero varia considerevolmente tra i due formati: Polvere di sambuco (frutto intero): contiene 8–12 % di zuccheri naturali per 100 g, con lo zucchero naturalmente presente nella matrice di frutto intero insieme a 8 g di fibra alimentare per 100 g. Polvere di succo di sambuco: contiene 20–25 % di zuccheri naturali per 100 g, concentrati dal succo. Questo maggiore contenuto di zucchero contribuisce all'intenso sapore agrodolce e alla rapida dissoluzione. Entrambi i valori rappresentano zuccheri naturalmente presenti — nessuno zucchero o dolcificante aggiunto.

**Q3: Qual è la quantità minima d'ordine per le formulazioni personalizzate di miscela immunitaria?**

R: Il MOQ standard per gli ordini all'ingrosso è di 25 kg. Per le formulazioni personalizzate di miscela immunitaria che combinano il sambuco con ingredienti complementari come echinacea, zenzero, vitamina C o zinco, il MOQ di 25 kg si applica all'intero prodotto miscelato. Ciò consente ai brand di creare formulazioni di supporto immunitario differenziate con combinazioni di ingredienti sinergiche rispettando i requisiti di volume minimo.

**Q4: Quanto sono stabili al calore le polveri di sambuco per applicazioni di panificazione e cottura?**

R: La stabilità termica differisce considerevolmente tra i due formati: Polvere di sambuco (frutto intero): tollera fino a 180 °C, rendendola adatta per biscotti, torte, pani, barrette di granola e altri prodotti da forno che richiedono lavorazione ad alta temperatura. La liofilizzazione preserva l'integrità di antocianine e nutrienti all'esposizione al calore. Polvere di succo di sambuco: stabile a  $\leq 70$  °C, adatta per la produzione di gummies, la lavorazione di bevande a bassa temperatura e la produzione di integratori encapsulati, ma non consigliata per applicazioni di cottura ad alta temperatura.

**Q5: Quali sono le principali proprietà di sostegno alla salute del sambuco?**

R: Le principali proprietà di sostegno alla salute includono: (1) Sostegno del sistema immunitario — tradizionalmente utilizzato per aumentare la resistenza allo stress stagionale e sostenere la salute delle vie respiratorie superiori; (2) Difesa antiossidante — le antocianine aiutano a neutralizzare i radicali liberi e combattere lo stress ossidativo; (3) Densità nutrizionale — naturalmente ricco di vitamine A (come beta-caroteno) e C, potassio e ferro in una matrice di alimento integrale.

**Q6: Quali sono la quantità minima d'ordine e i tempi di consegna?**



R: L'imballaggio standard all'ingrosso è di 25 kg per tamburo kraft o cartone. Il tempo di consegna è di 10-20 giorni dalla conferma dell'ordine. Campioni gratuiti sono disponibili tramite FedEx, UPS o EMS per la valutazione qualitativa prima dell'ordine all'ingrosso.

### **Q7: La polvere di sambuco può essere combinata con altri ingredienti di sostegno immunitario in miscele personalizzate?**

R: Sì. Offriamo formulazioni di miscela immunitaria personalizzata al nostro MOQ standard di 25 kg, combinando il sambuco con ingredienti complementari di sostegno immunitario come echinacea, zenzero, astragalo, andrographis, vitamina C e zinco. Contattate il nostro team di vendita per discutere i vostri requisiti di formulazione specifici e gli obiettivi di sinergia.

### **Q8: La polvere di sambuco è adatta per formulazioni vegane e senza glutine?**

R: Sì. La polvere di sambuco e la polvere di succo di sambuco ORGANICWAY sono 100 % di origine vegetale, senza ingredienti di origine animale, il che le rende intrinsecamente vegane e vegetariane. In quanto prodotti a base di frutta, sono naturalmente senza glutine e senza allergeni. Entrambi i formati sono adatti per formulazioni di integratori e alimenti vegani, vegetariani e sensibili agli allergeni a etichetta pulita.

## **CONFEZIONAMENTO & STOCCAGGIO**



### **Opzioni di confezionamento standard**

| Formato di confezione | Materiale              | Unità/pallet    |
|-----------------------|------------------------|-----------------|
| 25 kg                 | Fusto kraft food-grade | 40 fusti/pallet |



| Formato di confezione | Materiale                             | Unità/pallet      |
|-----------------------|---------------------------------------|-------------------|
| 25 kg                 | Cartone food-grade                    | 40 cartoni/pallet |
| Personalizzato        | Busta in alluminio o formato consumer | Su richiesta      |

## Condizioni di stoccaggio

| Parametro       | Specifica                                                                     |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura     | Luogo fresco, asciutto e ombreggiato (consigliato $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ) |
| Umidità         | Bassa umidità; evitare l'umidità                                              |
| Confezionamento | A tenuta ermetica, contenitore originale sigillato                            |
| Conservazione   | 24 mesi dalla data di produzione                                              |
| Luce            | Proteggere dalla luce diretta (le antocianine sono sensibili alla luce)       |

For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/polvere-di-sambuco/>