

Érythritol organique



L'érythritol biologique est fabriqué à partir d' amidon de maïs biologique et c'est un édulcorant naturellement fermenté. Le seul produit d'alcool de sucre officiellement reconnu comme un produit «zéro énergie» et avec une saveur rafraîchissante. Notre maïs biologique pousse dans la province du Heilongjiang, la fertilité du sol y est particulièrement bonne pour le maïs biologique. Si l'érythritol organique se mélange avec différents édulcorants à haute intensité, ce qui peut améliorer considérablement l'amertume ou tout autre mauvais goût des édulcorants à haute intensité. L'érythritol biologique est donc le choix le plus fiable dans de nombreux domaines, tels que les boissons, les bonbons, la pâtisserie, les édulcorants de repas et les aliments fonctionnels.

spécification

NOM DU PRODUIT	ERYTHRITOL BIOLOGIQUE
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Zea mays L.</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine

PHYSIQUE / CHIMIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	Poudre cristalline blanche
GOÛT ET ODEUR	Éligible, clair doux, sans odeur étrangère
GAMME DE FUSION	119-123 °C
CONDUCTIVITÉ	$\leq 20 \mu\text{s} / \text{g}$
PH	5,0 à 7,0
HUMIDITÉ	20%
CENDRE	$\leq 0,01\%$
RÉDUIRE LE SUCRE (COMME GLUCOSE)	$\leq 0,3\%$
RIBITOL ET GLYCÉROL	$\leq 0,02\%$
RÉSIDUS À L'ALLUMAGE	$\leq 0,1\%$
DOSAGE (SUR BASE SÈCHE)	$\geq 99,5\%$
HEAVY MÉTAL	Pb <0,5 mg / kg
	Comme <2,0 mg / kg
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP & EU
NOMBRE DE BATERIA	$\leq 1000\text{cfu} / \text{g}$
YEST ET MOULE	$\leq 100\text{cfu} / \text{g}$
E.COLI.	Négatif
SALMONELLE	Négatif
ESPACE DE RANGEMENT	HR <60% T <25 °C
DURÉE DE VIE	24mois
PAQUET	25kg / sac ou 1000kg / sac

REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues
----------	---

Caractéristiques

L'érythritol est une façon merveilleusement douce d'éviter le sucre et toutes ses calories indésirables. Notre érythritol biologique est un alcool de sucre naturel dérivé de maïs sans OGM et est environ 70% aussi sucré que le sucre sans aucune calorie. Lorsque vous remplacez l'érythritol par du sucre, vous obtenez un édulcorant naturel rafraîchissant à faible impact glycémique qui ne contribuera pas à la carie dentaire. Principaux avantages de l'érythritol:

- Édulcorant naturel au goût agréable
- Idéal pour les recettes à teneur réduite en calories et sans sucre
- Zéro Calories
- Faible impact glycémique
- Projet non-OGM vérifié
- Produit végétarien / végétalien
- Naturellement doux

Applications

L'érythritol organique peut être utilisé dans un grand nombre d'applications, y compris

- Agent édulcorant en vrac
- Avantages dentaires uniques
- Refroidissement, rehausseur de saveur
- Humectant
- ...

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Érythritol organique](#)