

## Poudre d'extrait de fruit de moine biologique



## Qu'est-ce que la poudre d'extrait de fruit de moine biologique?

L'extrait de fruit de moine biologique est un extrait en poudre 100% naturel fabriqué à partir de fruit de moine biologique. C'est une alternative unique au sucre et aux édulcorants artificiels. L'extrait de fruit de moine est une poudre jaune clair à brune. L'extrait de fruit de moine est également appelé extrait de Luo Han Guo. Le goût est extrêmement sucré, sa douceur est 240 fois celle du saccharose, et sa douceur est proche de celle du sucre, avec un arrière-goût légèrement similaire de réglisse. La douceur unique du fruit du moine provient des constituants sucrés naturels du fruit appelés mogrosides, qui sont jusqu'à 300 fois plus sucrés que le sucre. Ces composés sans calories ont un goût délicieux et sucré sans amertume, ce qui en fait un choix idéal pour réduire le sucre dans une large gamme de produits alimentaires et de boissons. Le fruit du moine biologique (Luo Han Guo) est un fruit subtropical cultivé depuis des siècles dans les montagnes reculées du sud de la Chine, dans la province du Guangxi. Selon la légende, le fruit du moine porte le nom des moines bouddhistes qui

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



l'ont cultivé pour la première fois il y a près de 800 ans. Nous concentrons la partie la plus sucrée du fruit du moine dans un ingrédient qui offre un goût sucré 100% naturel et sans calorie à partir du fruit pur. Nous pouvons fournir diverses spécifications d'extrait de moine biologique. Dans le même temps, nous fournissons également des produits mixtes d'extrait de Luo Han Guo et d'autres édulcorants naturels pour les clients ayant des besoins personnalisés.

## spécification

Nom du produit	Extrait de fruit de moine biologique
Autre nom	Extrait de Luo Han Guo
Nom botanique	Siraitia grosvenorii
Ingrédient actif	Mogroside V
Type d'extraction	L'eau
douceur	200 fois plus de sucre
Pays d'origine	Chine
Article	Exigence
Mogroside V	50%
Identification	Positif
Apparence	poudre blanche
Odeur	Caractéristique
Goût	Caractéristique
Analyse granulométrique	100% passe 80 mesh
Perte au séchage	≤5%
Cendre	2%
Arsenic (As)	NMT 0.5ppm
Cadmium (Cd)	NMT 0.5ppm

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



Mercure (Hg)	TMN 0,1 ppm
Plomb (Pb)	NMT 0.5ppm
Métaux lourds	NMT 10 ppm
Résidus de pesticides	Norme USP
Nombre total de plaques	<1 000 cfu/g
Salmonelle	Négatif
Levure et moisissure	<100cfu/g
E.Coli	Négatif
Staphylococcus aureus	Négatif
Emballage	20kg/tambour
Espace de rangement	Conserver dans un endroit frais et sec. Pas de congélation. Tenir à l'écart de la lumière directe forte et de la chaleur
Durée de conservation	3 ans si scellé et à conserver à l'abri de la lumière directe du soleil.

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

View Product Page: Poudre d'extrait de fruit de moine biologique

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com