

Sirop IMO Bio



Qu'est-ce que le sirop IMO biologique ?

Le sirop d'IMO biologique (sirop d'isomaltooligosaccharide) est un édulcorant naturel fabriqué à partir d'amidon de maïs biologique. C'est un édulcorant à faible indice glycémique (IG) qui fournit une source d'énergie constante et favorise la santé digestive. Le sirop d'IMO biologique est idéal pour les clients B2B qui recherchent une alternative saine, polyvalente et économique au sucre et aux autres édulcorants. Le sirop IMO biologique peut être utilisé dans diverses applications, telles que :

- Produits de boulangerie : gâteaux, biscuits, muffins, pains, etc.
- Boissons : jus, smoothies, café, thé, etc.
- Produits laitiers : yaourts, glaces, fromages, etc.

- Collations : barres, granola, popcorn, etc.
- Sauces et vinaigrettes : ketchup, sauce barbecue, vinaigrette, etc.
- Compléments alimentaires : protéines en poudre, prébiotiques, probiotiques, etc.

Le sirop IMO biologique présente de nombreux avantages, tels que :

- Faible IG : son IG est de 35, ce qui est bien inférieur à celui du sucre (65) et du sirop de maïs à haute teneur en fructose (SHF) (62). Les aliments à faible IG aident à réguler la glycémie et à prévenir les pics et les chutes.
- Riche en fibres : il contient 70 % de fibres solubles, ce qui aide à favoriser un microbiome intestinal sain, à améliorer la digestion et à prévenir la constipation.
- Faible en calories : il ne contient que 2,6 calories par gramme, soit moins de la moitié du sucre (4,2) et du SHF (4,0). Il aide à réduire l'apport calorique et à favoriser la gestion du poids.
- Sans OGM : il est fabriqué à partir d'amidon de tapioca biologique, qui n'est pas génétiquement modifié. Il est certifié biologique par les normes USDA et UE.
- Végétalien : Il est exempt de produits d'origine animale et convient aux régimes végétaliens.
- Sans gluten : Il est sans gluten et convient aux régimes sans gluten.
- Casher et halal : Il est certifié casher et halal par des agences réputées.

Spécification

Nom du produit	Sirop IMO Bio
Apparence	Sirop clair ou jaune clair
Odeur	Légère odeur sucrée
Goût	Goût légèrement sucré
Solubilité	Soluble dans l'eau
pH	4,0 – 6,0
Brix	75 – 80
Matière sèche	≥ 75%
Contenu de l'OMI	≥ 50%

Nom du produit	Sirop IMO Bio
Sucre total	$\leq 10\%$
Fibre	$\geq 70\%$
Humidité	$\leq 25\%$
Cendre	$\leq 0,5\%$
Protéine	$\leq 0,5\%$
Graisse	$\leq 0,1\%$
Métaux lourds	Pb $\leq 0,5$ mg/kg, As $\leq 0,5$ mg/kg, Cd $\leq 0,1$ mg/kg, Hg $\leq 0,1$ mg/kg
Microbiologique	Numération totale sur plaque $\leq 1\,000$ ufc/g, levures et moisissures ≤ 100 ufc/g, coliformes ≤ 30 MPN/100 g, Salmonella négatif/25 g, E. coli négatif/10 g

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

[View Product Page: Sirop IMO Bio](#)