

Bio-Xylit



Was ist organisches Xylit?

Bio-Xylit wird in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie häufig als kalorienarmer Süßstoff verwendet. Der Geschmack von Xylit ähnelt dem von gewöhnlichem Zucker, die Süße ist fast gleich und die Kalorien sind viel geringer als bei Saccharose.



Beim Verzehr von Speisen/Getränken, die Erythritol anstelle von Zucker enthalten, wirkt es kühlend an der Oberfläche und trägt zur Mineralisierung der Zähne bei. Xylit wird beim Kochen und Backen in der

Küche immer beliebter, da es Zucker fast ebenso ersetzen kann und aus Mais gewonnen wird.

Die Absorptionsrate von Xylit ist langsamer als die von Zucker, was bei der Vorbeugung und Behandlung von Diabetes eine geringe Rolle spielen kann. Studien haben gezeigt, dass Xylit auch Karies hemmen kann.

Spezifikation

Produktname	Bio-Xylit
Andere Namen	XYLIT; XYLIT; D-XYLITOL
Spezifikation	99%
Aussehen	Weißes Kristallpulver
CAS-NR.	87-99-0
Testmethode	HPLC
Extraktionstyp	Lösungsmittlextraktion
Molekularformel	C5H12O5
Löslichkeit	100%
Stichprobe	Kostenlos
Haltbarkeit	2 Jahre
Mikrobiologischer Test	Spezifikationen
Standardplattenanzahl	<1.000 KBE/gm
coliform	Negativ
E coli.	Negativ in 100g
Hefe und Schimmel	<50 KBE/gm
Salmonellen	Negativ in 100 g
Toxigene Staphylokokken	Negativ in 10 g
Listeria Monocytogenes	Negativ in 100 g

Chemischer Test	Spezifikation
Feuchtigkeit	0,5% max.
Gesamtkohlenhydrat (Trockenbasis)	99% min
Xylit-Gehalt	99,5% min
Zucker reduzieren	0,2 % max.
Farbe der Lösung	klar
Schwermetalle (ppm)	< 1 ppm
Lead-Inhalt (ppm)	0,2 ppm
Arsen (ppm)	< 0,5 ppm
Asche	<0,5 %

Standards & Zertifizierungen

- Nicht-GVO-Projekt bestätigt
- Bio
- Koscher
- Halal
- Gras
- ISO9001/HACCP-zertifiziertes Werk
- Erfüllt USP-Standards
- Erfüllt FCC-Standards

Produktanwendungen

- Süßungsmittel in großen Mengen
- Einzigartige zahnärztliche Vorteile
- Kühlung, Geschmacksverstärker
- Feuchthaltemittel

Verpackung

