

## Eritritol orgánico



### ¿Qué es el eritritol orgánico?

El eritritol orgánico es un edulcorante natural que se encuentra en frutas y alimentos fermentados. Nuestro eritritol orgánico se produce por fermentación a partir de maíz. Tiene un índice glucémico cero, lo que significa que no tiene ningún efecto sobre los niveles de insulina y azúcar en la sangre, y tiene un valor calórico cercano a cero. El dulzor del eritritol es solo del 60% al 70% del de la sacarosa. Tiene un sabor refrescante, sabor puro y sin amargor. Se puede utilizar en combinación con edulcorantes de alto poder para suprimir el mal sabor de los edulcorantes de alto poder. El eritritol es diferente del azúcar tradicional. Es muy estable al ácido y al calor y tiene alta resistencia a ácidos y álcalis. No se descompondrá ni cambiará por debajo de los 200 grados, y no cambiará de color debido a la reacción de Maillard. El eritritol tiene un efecto endotérmico cuando se disuelve en agua, y el calor de disolución es de solo 97,4 KJ/KG, que es más alto que la glucosa y el [sorbitol](#), y tiene una sensación refrescante cuando se come. El eritritol no participa en el metabolismo del azúcar ni en los

cambios de azúcar en la sangre, por lo que es apto para diabéticos. No provoca fermentación en el colon y puede evitar molestias gastrointestinales. Puede inhibir las caries.



Nuestro [eritritol orgánico](#) está disponible en forma de polvo o gránulos. ¡Ofrecemos eritritol orgánico puro y una mezcla de eritritol y cualquier [otro edulcorante natural](#) ! Nuestra granja de maíz orgánico está ubicada en la provincia de Heilongjiang, donde el suelo es fértil y especialmente adecuado para el cultivo de maíz. Nuestro eritritol orgánico se produce en estricta conformidad con los estándares orgánicos de la Unión Europea y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

## Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	Eritritol Orgánico
ORIGEN DE LA PLANTA	<i>Zea mays L.</i>
ORIGEN DEL PAÍS	Porcelana
FÍSICO / QUÍMICO	
APARIENCIA	Polvo fino / Gránulos
COLOR	Polvo cristalino blanco/pequeñas partículas cristalinas
SABOR Y OLOR	Elegible, dulce claro, sin olor extraño
INTERVALO DE FUSIÓN	119-123 °C
CONDUCTIVIDAD	≤ 20 μs/g
PH	5.0-7.0
HUMEDAD	20%

CENIZA	≤ 0,01 %
AZÚCAR REDUCTOR (COMO GLUCOSA)	≤ 0,3%
RIBITOL Y GLICEROL	≤ 0,02%
RESIDUOS EN IGNICIÓN	≤ 0,1%
ENSAYO (EN BASE SECA)	≥ 99,5%
METAL PESADO	Pb < 0,5 mg/kg
	Como < 2,0 mg/kg
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con el estándar orgánico NOP y EU
CUENTA DE BATERIAS	≤ 1000 ufc/g
LEVADURA Y MOHO	≤ 100 ufc/g
E. COLI.	Negativo
SALMONELA	Negativo
ALMACENAMIENTO	HR < 60% T < 25°C
DURACION	24 meses
PAQUETE	25 kg/saco o 1000 kg/saco
OBSERVACIÓN	La especificación personalizada también se puede lograr

## Ámbito de aplicaciones

El eritritol orgánico es un sustituto del azúcar que proporciona volumen y dulzura con un sabor limpio, fresco y agradable. Ámbito alimentario: Bebidas, Bebidas carbonatadas, Bebidas no carbonatadas, Bebidas lácteas, Lácteos, Leche. Yogur, Helados, Quesos, Alimentos de panadería, Pasteles, Galletas, Pasteles y Golosinas Chicles. Caramelos duros, Caramelos blandos, Jalea, Comida saludable, Proteína en polvo, Tabletas masticables y Líquido oral. Campo químico diario, Pasta de dientes, Enjuague bucal, Cuidado de la piel, Detergentes, Otros Sustitutos del azúcar (portador), Medicamentos.

## Embalaje

