

Isomaltulosa orgánica



¿Qué es la isomaltulosa orgánica?

La isomaltulosa orgánica es un carbohidrato natural y funcional que proporciona un aporte energético equilibrado y sostenido. Es un polvo blanco y fino con un sabor ligeramente dulce. Se deriva de la remolacha azucarera orgánica y se produce por reordenamiento enzimático de la sacarosa. Tiene la misma cantidad de calorías que la sacarosa pero solo la mitad de dulzura. La isomaltulosa orgánica se puede utilizar en diversas aplicaciones, como alimentos, bebidas, suplementos y cosméticos. Puede mejorar la textura, el sabor y el valor nutricional de sus productos. La isomaltulosa orgánica tiene un índice glucémico bajo y una respuesta insulinémica baja, lo que significa que no provoca picos ni caídas en los niveles de glucosa e insulina en sangre. También apoya la oxidación de grasas y la salud metabólica, por lo que es adecuado para el control del peso y la prevención de la diabetes. La isomaltulosa orgánica tampoco es cariogénica, lo que significa que no promueve la caries dental ni la formación de placa. Ofrecemos isomaltulosa orgánica con diferentes granulometrías, que van desde finas hasta gruesas. La granulometría indica la distribución del tamaño de partícula del polvo. Cuanto más fino sea el polvo, mejor será la solubilidad y la fluidez. Cuanto más grueso sea el polvo, mejor será la estabilidad y la vida útil. **Fino** : esta especificación tiene un tamaño de partícula del 90 % <

100 µm. Es adecuado para aplicaciones que requieren una alta solubilidad y una sensación suave en la boca, como bebidas, jarabes y productos lácteos. **Medio** : esta especificación tiene un tamaño de partícula del 90 % < 200 µm. Es adecuado para aplicaciones que requieren una solubilidad y una sensación en la boca equilibradas, como productos de panadería, cereales y barras. **Grueso** : esta especificación tiene un tamaño de partícula del 90 % < 400 µm. Es adecuado para aplicaciones que requieren una baja solubilidad y una sensación crujiente en la boca, como confitería, chocolate y granola. Toda nuestra isomaltulosa orgánica está certificada por los estándares orgánicos, sin gluten, sin OGM, veganos, halal y kosher de la UE y el USDA. Se producen con remolacha azucarera orgánica de alta calidad y se procesan en un entorno higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

Especificación

Especificación	Bien	Medio	Grueso
Apariencia	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco
Olor	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce
Gusto	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce	Ligeramente dulce
Solubilidad	≥99%	≥99%	≥99%
Contenido de humedad (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Contenido de cenizas (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
Contenido de sacarosa (%)	≤2.0	≤2.0	≤2.0
Contenido de isomaltulosa (%)	≥98,0	≥98,0	≥98,0
Metal Pesado (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsénico (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg

Especificación	Bien	Medio	Grueso
Cadmio (Cd)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Mercurio (Hg)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Recuento total en placa (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levaduras y Mohos (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NMP/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

Ver página del producto: Isomaltulosa orgánica