

Jarabe de sorbitol



¿Qué es el jarabe de sorbitol?

El jarabe de sorbitol es un tipo de edulcorante sin azúcar elaborado a partir de dextrosa de alta calidad mediante hidrogenación y refinación. Es menos dulce que la sacarosa y no puede ser absorbido por algunas bacterias. También tiene las buenas características de mejor retención de humedad, resistencia a los ácidos y no fermentación.

Especificación

nombre del producto	Jarabe de sorbitol
Apariencia	almíbar ligero

% De sustancia seca	69-71
Contenido de agua %	29-31
Índice de refracción (20 °C)	1.4575-1.4620
D-Sorbitol (como sustancia seca)%	50 min
Gravedad específica (20 °C) g / ml	1.285-1.315
PH (1: 1)	5,0-7,5
Resistividad μs / cm	10 máx.
Reduciendo azúcares %	0,15 máx.
Azúcares totales%	4.0-8.0
Residuos de ignición	0.10 máximo
Níquel mg / kg	1.0 máximo
Cloruro mg / kg	10 máx.
Sulfato mg / kg	50 máximo
Metales pesados (como Pb) mg / kg	1.0 máximo
Arsénico (como As_2O_3) mg / kg	1.0 máximo
Recuento total de plantas ufc / g	100 máximo
Resistir el experimento	-18 °C 48h No cristal

Conclusión: El producto cumple con el estándar de Envasado de Grado Alimenticio : 275 KG / TAMBOR
Almacenamiento: Conservado en un lugar seco, fresco y sombreado con el empaque original, evite la humedad, almacénelo a temperatura ambiente. Vida útil: 24 meses.