

Polvo de sorbitol



¿Qué es el polvo de sorbitol orgánico?

El polvo de sorbitol orgánico es un nuevo tipo de edulcorante elaborado a partir de glucosa purificada como material mediante refinación por hidrogenación y concentración. Cuando fue absorbido por el cuerpo humano, se propaga lentamente y luego se oxida a fructosa y participa en la metabolización de la fructosa. No afecta el azúcar en la sangre y el azúcar úrico. Por lo tanto, se puede utilizar como edulcorante para diabéticos. Con su alta tentación a la humedad, resistencia a los ácidos y naturaleza no fermentadora, se puede usar como edulcorante y humectante. (Sorbitol 70%) es un tipo de edulcorante sin azúcar hecho de [dextrosa](#) de alta calidad mediante hidrogenación y refinación. Es menos dulce que la sacarosa y no puede ser absorbida por algunas bacterias. También tiene las buenas características de una mejor retención de humedad, resistencia a los ácidos y no fermentación.

Especificación

Nombre Del Producto	Polvo De Sorbitol Orgánico
Ensayo %	98-100.5
como ppm	3 máx.
Cl %	0,005 máx.
Pb ppm	1 máx.
Metal pesado (como Pb) PPM	5 máx.
Reducir azúcar %	0,30 máx.
Reducción por ignición %	0,1 máx.
Sulfato %	0,1 máx.
% de azúcar total	1,0 máx.
Agua %	1,0 máx.
Malla	20-60
Conclusión	El producto cumple con el estándar de USDA y EU
embalaje	25 KG/BOLSA
Almacenamiento	Conservar en lugar seco, fresco y sombreado con embalaje original, evitar la humedad, almacenar a temperatura ambiente.
Duracion	24 meses

Embalaje



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

[Ver página del producto: Polvo de sorbitol](#)