

## Jarabe de malta orgánico



### ¿Qué es el jarabe de malta orgánico?

El jarabe de malta orgánico es un edulcorante líquido natural y saludable hecho de [maicena](#) orgánica y agua. Es un jarabe viscoso de color marrón oscuro con un rico sabor a malta. Se produce germinando maíz orgánico, secándolo y luego cocinándolo con agua para extraer los azúcares. El jarabe de malta orgánico se puede usar en diversas aplicaciones, como hornear, elaborar cerveza, salsas, adobos y postres. Puede mejorar el sabor, el color y la textura de sus productos. El jarabe de malta orgánico tiene un dulzor más bajo que el azúcar refinado y otros jarabes, y un valor nutricional más alto. Contiene carbohidratos complejos, minerales, vitaminas y enzimas que son beneficiosas para la salud. El jarabe de malta orgánico también tiene un índice glucémico bajo y un efecto prebiótico, lo que significa que favorece el crecimiento de bacterias beneficiosas en el intestino. Ofrecemos jarabe de malta orgánico con diferentes especificaciones, que van de claro a oscuro. La especificación indica el grado de tostado y caramelización del maíz. Cuanto más ligero es el jarabe,

más suave es el sabor y mayor es la actividad enzimática. Cuanto más oscuro es el jarabe, más fuerte es el sabor y menor es la actividad enzimática. **Ligera** : esta especificación tiene un color marrón claro y un sabor a malta suave. Es adecuado para aplicaciones que requieren un dulzor sutil y una alta actividad enzimática, como la elaboración de cerveza, la fermentación y la germinación. **Medio** : esta especificación tiene un color marrón medio y un sabor a malta moderado. Es adecuado para aplicaciones que requieren una dulzura y un sabor equilibrados, como horneado, salsas y adobos. **Oscuro** : esta especificación tiene un color marrón oscuro y un fuerte sabor a malta. Es adecuado para aplicaciones que requieren una rica dulzura y sabor, como postres, dulces y chocolate. Todos nuestros jarabes de malta orgánicos están certificados por EU & USDA Organic. Se producen con [almidón de maíz](#) orgánico de alta calidad y se procesan en un entorno higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

## Especificación

Especificación	Luz	Medio	Oscuro
Apariencia	Líquido viscoso marrón claro	Líquido viscoso marrón medio	Líquido viscoso marrón oscuro
Olor	malta suave	malta moderada	malta fuerte
Gusto	Ligeramente dulce	Moderadamente dulce	Ricamente dulce
Solubilidad	≥99%	≥99%	≥99%
Contenido de humedad (%)	≤25,0	≤25,0	≤25,0
Brix (°)	75-80	75-80	75-80
Valor pH	5.0-6.0	5.0-6.0	5.0-6.0
Potencia diastática (°L)	≥60	≥30	≤10
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
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

Especificación	Luz	Medio	Oscuro
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

