

## Édulcorant aux Fruits de Moine Bio



### Qu'est-ce que l'édulcorant aux fruits de moine bio ?

L'édulcorant aux fruits de moine bio est un extrait en poudre 100 % naturel fabriqué à partir de fruits de moine bio. C'est une alternative unique au sucre et aux édulcorants artificiels. L'édulcorant aux fruits de moine bio est une poudre jaune clair à brune. L'extrait de fruit de moine est également appelé extrait de Luo Han Guo. La douceur unique du fruit du moine provient des constituants sucrés naturels du fruit appelés mogrosides, qui sont jusqu'à 300 fois plus sucrés que le sucre. Ces composés sans calorie ont un goût délicieux et sucré sans amertume, ce qui en fait un choix idéal pour réduire le sucre dans une large gamme de produits alimentaires et de boissons. Le fruit de moine biologique (Luo Han Guo) est un fruit subtropical cultivé dans les montagnes reculées du sud de la Chine, dans la province du Guangxi, depuis des siècles. Selon la légende, le fruit du moine porte le nom des moines

bouddhistes qui l'ont cultivé pour la première fois il y a près de 800 ans. Nous concentrons la partie la plus sucrée du fruit du moine dans un ingrédient qui offre un goût sucré 100 % naturel et sans calorie à partir du fruit pur. Nous pouvons fournir diverses spécifications d'extrait de fruit de moine biologique. Dans le même temps, nous fournissons également des produits mélangés à base d'extrait de Luo Han Guo et d'autres édulcorants naturels pour les clients ayant des besoins personnalisés.

## spécification

<b>Nom Du Produit</b>	<b>Édulcorant Aux Fruits De Moine Bio</b>
Autre nom	Extrait de Luo Han Guo
Nom botanique	<i>Siraitia grosvenorii</i>
Ingrédient actif	Mogroside V
Type d'extraction	Eau
douceur	200 fois plus de sucre
Pays d'origine	Chine
Article	Exigence
Mogroside V	≥50%
Identification	Positif
Apparence	poudre blanche
Odeur	Caractéristique
Goûter	Caractéristique

Analyse granulométrique	100% passe 80 mailles
Perte au séchage	≤5%
Cendre	≤2%
Arsenic (As)	NMT 0,5 ppm
Cadmium(Cd)	NMT 0,5 ppm
Mercuré (Hg)	NMT 0,1 ppm
Plomb (Pb)	NMT 0,5 ppm
Métaux lourds	NMT 10ppm
Résidus de pesticides	Norme USP
Nombre total de plaques	<1 000 ufc/g
Salmonelle	Négatif
Levure et Moisissure	<100 ufc/g
E. Coli	Négatif
Staphylococcus aureus	Négatif
Emballage	20kg/tambour
Stockage	Conserver dans un endroit frais et sec. Pas de congélation. Tenir à l'écart de la lumière directe forte et de la chaleur

Durée de  
conservation

3 ans si scellé et stocké à l'abri de la lumière directe du soleil.

## Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Édulcorant aux Fruits de Moine Bio](#)