

Érythritol organique



Qu'est-ce que l'érythritol organique ?

L'érythritol biologique est un édulcorant naturel présent dans les fruits et les aliments fermentés. Notre érythritol biologique est produit par fermentation à partir de maïs. Il a un index glycémique nul, ce qui signifie qu'il n'a aucun effet sur les niveaux de sucre dans le sang et d'insuline, et une valeur calorique proche de zéro. La douceur de l'érythritol n'est que de 60 à 70 % de celle du saccharose. Il a un goût rafraîchissant, un goût pur et aucune amertume. Il peut être utilisé en combinaison avec des édulcorants puissants pour supprimer le mauvais goût des édulcorants puissants. L'érythritol est différent du sucre traditionnel. Il est très stable à l'acide et à la chaleur et a une résistance élevée aux acides et aux alcalis. Il ne se décomposera pas et ne changera pas en dessous de 200 degrés et ne changera pas de couleur en raison de la réaction de Maillard. L'érythritol

a un effet endothermique lorsqu'il est dissous dans l'eau, et la chaleur de dissolution n'est que de 97,4 KJ/KG, ce qui est supérieur au glucose et au [sorbitol](#) , et a une sensation de refroidissement lorsqu'il est consommé. L'érythritol ne participe pas au métabolisme du sucre et aux modifications de la glycémie, il convient donc aux diabétiques. Il ne provoque pas de fermentation dans le côlon et peut éviter les malaises gastro-intestinaux. Il peut inhiber les caries.



Notre [érythritol biologique](#) est disponible sous forme de poudre ou de granulés. Nous fournissons de l'érythritol biologique pur et un mélange d'érythritol et de tout [autre édulcorant naturel](#) ! Notre ferme de maïs biologique est située dans la province du Heilongjiang, où le sol est fertile et particulièrement adapté à la culture du maïs. Notre érythritol biologique est produit en stricte conformité avec les normes biologiques de l'Union européenne et du ministère de l'Agriculture des États-Unis.

spécification

NOM DU PRODUIT	Érythritol Organique
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Zea mays L.</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE	
APPARENCE	Poudre fine / Granulés

COULEUR	Poudre cristalline blanche / petites particules cristallines
GOÛT & ODEUR	Admissible, clair sucré, sans odeur étrangère
PLAGE DE FUSION	119-123 °C
CONDUCTIVITÉ	≤ 20 µs/g
pH	5.0-7.0
HUMIDITÉ	20%
CENDRE	≤ 0,01 %
SUCRE RÉDUCTEUR (SOUS FORME DE GLUCOSE)	≤ 0,3 %
RIBITOL ET GLYCÉROL	≤ 0,02 %
RÉSIDUS D'ALLUMAGE	≤ 0,1 %
DOSAGE (SUR BASE SEC)	≥ 99,5 %
HEAVY MÉTAL	PI < 0,5 mg/kg
	Comme < 2,0 mg/kg
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme aux normes biologiques NOP et UE
COMTE DE BATERIA	≤ 1000 ufc/g
LEVURE ET MOISSURE	≤ 100 ufc/g
E. COLI.	Négatif

SALMONELLE	Négatif
STOCKAGE	HR < 60% T < 25°C
DURÉE DE CONSERVATION	24mois
EMBALLER	25 kg/sac ou 1000 kg/sac
REMARQUE	La spécification personnalisée peut également être réalisée

Champ d'application

L'érythritol biologique est un substitut du sucre qui donne du volume et de la douceur avec un goût propre et frais agréable. Périmètre alimentaire : Boissons, Boissons gazeuses, Boissons non gazeuses, Boissons lactées, Produits laitiers, Lait. Yaourt, crème glacée, fromage, produits de boulangerie, gâteaux, biscuits, pâtisseries et chewing-gum. Bonbons durs, bonbons mous, gelée, aliments diététiques, poudre de protéines, comprimés à croquer et liquide oral. Domaine chimique quotidien, dentifrice, rince-bouche, soins de la peau, détergents, autres substituts du sucre (support), médicaments.

Emballage



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

[Voir la page du produit: Érythritol organique](#)