

## Isomaltulose biologique



### Qu'est-ce que l'isomaltulose biologique?

L'isomaltulose biologique est un glucide naturel et fonctionnel qui fournit un apport énergétique équilibré et soutenu. C'est une poudre blanche et fine au goût légèrement sucré. Il est dérivé de la betterave à sucre biologique et produit par réarrangement enzymatique du saccharose. Il a le même nombre de calories que le saccharose mais seulement la moitié de la douceur. L'isomaltulose organique peut être utilisé dans diverses applications telles que les aliments, les boissons, les suppléments et les cosmétiques. Il peut améliorer la texture, la saveur et la valeur nutritionnelle de vos produits. L'isomaltulose organique a un faible indice glycémique et une faible réponse insulinémique, ce qui signifie qu'il ne provoque pas de pics et de chutes de la glycémie et des taux d'insuline. Il favorise également l'oxydation des graisses et la santé métabolique, ce qui le rend adapté à la gestion du poids et à la prévention du diabète. L'isomaltulose organique est également non cariogène, ce qui signifie qu'il ne favorise pas la carie dentaire ou la formation de plaque. Nous proposons de l'isomaltulose organique avec différentes granulométries, allant de fine à grossière. La granulométrie indique la répartition granulométrique de la poudre. Plus la poudre est fine, meilleure est la solubilité et la fluidité. Plus la poudre est grossière, meilleures sont la stabilité et la durée de

conservation. **Fin** : Cette spécification a une taille de particules de 90 % < 100 µm. Il convient aux applications nécessitant une solubilité élevée et une sensation en bouche douce, telles que les boissons, les sirops et les produits laitiers. **Milieu** : Cette spécification a une granulométrie de 90 % < 200 µm. Il convient aux applications nécessitant une solubilité et une sensation en bouche équilibrées, telles que les produits de boulangerie, les céréales et les barres. **Grossier** : Cette spécification a une taille de particules de 90 % < 400 µm. Il convient aux applications nécessitant une faible solubilité et une sensation croustillante en bouche, telles que la confiserie, le chocolat et le granola. Tous nos isomaltulose biologique sont certifiés par les normes biologiques de l'UE et de l'USDA, sans gluten, sans OGM, végétaliens, halal et casher. Ils sont produits avec des betteraves sucrières biologiques de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

## spécification

Spécification	Bien	Moyen	Grossier
Apparence	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche
Odeur	Légèrement sucré	Légèrement sucré	Légèrement sucré
Goût	Légèrement sucré	Légèrement sucré	Légèrement sucré
Solubilité	≥99%	≥99%	≥99%
Teneur en humidité (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Teneur en cendres (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
Teneur en saccharose (%)	≤2.0	≤2.0	≤2.0
Teneur en isomaltulose (%)	≥98.0	≥98.0	≥98.0
Métal lourd (Pb)	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg

Spécification	Bien	Moyen	Grossier
Arsenic (As)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif	Négatif

## Emballage



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

[Voir la page du produit: Isomaltulose biologique](#)