

Poudre de Sorbitol



Qu'est-ce que la Poudre de Sorbitol Bio ?

La poudre de sorbitol organique est un nouveau type d'édulcorant fabriqué à partir de glucose purifié comme matériau via le raffinage par hydrogénation et la concentration. Lorsqu'il a été absorbé par le corps humain, il se propage lentement puis s'oxyde en fructose et participe à la métabolisation du fructose. Il n'affecte pas la glycémie et le sucre urique. Par conséquent, il peut être utilisé comme édulcorant pour les diabétiques. Grâce à sa nature très hydratante, résistante aux acides et non fermentante, elle peut être utilisée comme édulcorant et hydratant. [\(Sorbitol 70%\) est une sorte d'édulcorant sans sucre fabriqué à partir de dextrose](#) de haute qualité par hydrogénation et raffinage. Il est moins sucré que le saccharose et ne peut pas être absorbé par certaines bactéries. Il présente également les bonnes caractéristiques d'une meilleure rétention de l'humidité, de la résistance aux acides et de la non-fermentation.

spécification

Nom Du Produit	Poudre De Sorbitol Biologique
-----------------------	--------------------------------------

Dosage %	98-100.5
Comme PPM	3 maximum
Cl %	0,005 maximum
PbPPM	1 maximum
Métaux lourds (comme Pb) PPM	5 maximum
Réduire le sucre %	0,30 maximum
% de réduction à l'allumage	0,1 maximum
Sulfate %	0,1 maximum
% de sucre total	1,0 maximum
Eau %	1,0 maximum
Engrener	20-60
Conclusion	Le produit est conforme à la norme de l'USDA et de l'UE
Emballage	25 KG/SAC
Stockage	Conservé dans un endroit sec, frais et ombragé avec son emballage d'origine, éviter l'humidité, conserver à température ambiante.
Durée de conservation	24mois

Emballage

