

Sirop Sorbitol



Qu'est-ce que le sirop de sorbitol ?

Le sirop de sorbitol 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 a également les bonnes caractéristiques d'une meilleure rétention d'humidité, d'une résistance aux acides et d'un non-ferment.

spécification

Nom du produit

Sirop de Sorbitol

Apparence	sirop léger
Matière sèche %	69-71
Teneur en eau %	29-31
Indice de réfraction (20°C)	1.4575-1.4620
D-Sorbitol (comme substance sèche)%	50 minutes
Densité (20°C)g/ml	1,285-1,315
PH (1:1)	5,0-7,5
Résistivité µs/cm	10 maximum
Sucres réducteurs %	0,15 maximum
Sucres totaux %	4.0-8.0
Résidus d'allumage	0,10 maximum
Nickel mg/kg	1,0 maximum
Chlorure mg/kg	10 maximum
Sulfate mg/kg	50 maximum
Métaux lourds (en Pb) mg/kg	1,0 maximum
Arsenic (comme As ₂ O ₃) mg/kg	1,0 maximum
Nombre total de plantes ufc/g	100 maximum
Expérience de résistance	-18°C 48h Non cristal

Conclusion : Le produit est conforme à la norme d' emballage de qualité alimentaire : 275 KG/FT

Stockage : Conservé dans un endroit sec, frais et ombragé avec l'emballage d'origine, éviter

l'humidité, conserver à température ambiante. Durée de conservation : 24 mois

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

[Voir la page du produit: Sirop Sorbitol](#)