

## Dolcificante biologico alla frutta del monaco



### Che cos'è il dolcificante di frutta di monaco biologico?

Il dolcificante di frutta di monaco biologico è un estratto in polvere naturale al 100% a base di frutta di monaco biologico. È un'alternativa unica allo zucchero e ai dolcificanti artificiali. Il dolcificante biologico alla frutta del monaco è una polvere di colore da giallo chiaro a marrone. L'estratto del frutto del monaco è anche chiamato estratto di Luo Han Guo. La dolcezza unica del frutto del monaco deriva dai costituenti dolci naturali del frutto chiamati mogroside, che sono fino a 300 volte più dolci dello zucchero. Questi composti privi di calorie hanno un sapore delizioso e dolce senza amarezza, il che li rende la scelta ideale per ridurre lo zucchero in un'ampia gamma di prodotti alimentari e bevande. Il frutto biologico del monaco (Luo Han Guo) è un frutto subtropicale coltivato da secoli nelle remote montagne della Cina meridionale, nella provincia del Guangxi. Secondo la leggenda, il frutto del

monaco prende il nome dai monaci buddisti che per primi lo coltivarono quasi 800 anni fa. Concentriamo la parte più dolce del frutto del monaco in un ingrediente che offre un gusto dolce al 100% naturale e senza calorie dal frutto puro. Siamo in grado di fornire varie specifiche di estratto di frutta di monaco biologico. Allo stesso tempo, forniamo anche prodotti misti di estratto di Luo Han Guo e altri dolcificanti naturali per i clienti con esigenze personalizzate.

## Specifica

| <b>Nome Del Prodotto</b> | <b>Dolcificante Biologico Alla Frutta Del Monaco</b> |
|--------------------------|--|
| Altro nome               | Estratto di Luo Han Guo                              |
| Nome botanico            | <i>Siraitia grosvenorii</i>                          |
| Principio attivo         | Mogroside V  |
| Tipo di estrazione       | Acqua  |
| dolcezza                 | 200 volte più zucchero                               |
| Paese d'origine          | Cina   |
| Elemento                 | Requisiti  |
| Mogroside V              | ≥50%   |
| Identificazione          | Positivo   |
| Aspetto                  | polvere bianca                                       |
| Odore                    | Caratteristica                                       |
| Gusto                    | Caratteristica                                       |
| Analisi del setaccio     | 100% passa 80 mesh                                   |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Perdita all'essiccamento       | ≤5%   |
| Cenere                         | ≤2%   |
| Arsenico (As)                  | NMT 0,5 ppm   |
| Cadmio (Cd)                    | NMT 0,5 ppm   |
| Mercurio (Hg)                  | NMT 0,1 ppm   |
| Piombo (Pb)                    | NMT 0,5 ppm   |
| Metalli pesanti                | NMT 10 ppm  |
| Residui di pesticidi           | Standard USP  |
| Conteggio totale delle piastre | <1.000 ufc/g  |
| Salmonella                     | Negativo  |
| Lievito e muffa                | <100 ufc/g  |
| E. Coli                        | Negativo  |
| Staphylococcus aureus          | Negativo  |
| Imballaggio                    | 20 kg/fusto   |
| Conservazione                  | Conservare in luogo fresco e asciutto. Nessun congelamento. Tenere lontano da forte luce diretta e calore |
| Data di scadenza               | 3 anni se sigillato e conservare al riparo dalla luce solare diretta.                                     |

## Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Dolcificante biologico alla frutta del monaco](#)