

Eritritolo organico



Cos'è l'eritritolo organico?

L'eritritolo biologico è un dolcificante naturale che si trova nella frutta e negli alimenti fermentati. Il nostro eritritolo biologico è prodotto dalla fermentazione del mais. Ha un indice glicemico zero, il che significa nessun effetto sui livelli di zucchero nel sangue e insulina e un valore calorico vicino allo zero. La dolcezza dell'eritritolo è solo il 60%-70% di quella del saccarosio. Ha un gusto rinfrescante, gusto puro e senza amarezza. Può essere utilizzato in combinazione con edulcoranti ad alta potenza per sopprimere il cattivo sapore dei dolcificanti ad alta potenza. L'eritritolo è diverso dallo zucchero tradizionale. È molto stabile agli acidi e al calore e ha un'elevata resistenza agli acidi e agli alcali. Non si decomporrà e non cambierà sotto i 200 gradi e non cambierà colore a causa della reazione di Maillard. L'eritritolo ha un effetto endotermico quando disciolto in acqua e il calore di dissoluzione è

solo 97,4 KJ/KG, che è superiore al glucosio e al [sorbitolo](#), e ha una sensazione di raffreddamento quando viene mangiato. L'eritritolo non partecipa al metabolismo degli zuccheri e ai cambiamenti di zucchero nel sangue, quindi è adatto ai diabetici. Non provoca fermentazione nel colon e può evitare disturbi gastrointestinali. Può inibire le cavità.



Il nostro [eritritolo organico](#) è disponibile in polvere o in forma granulare. Forniamo puro eritritolo biologico e una miscela di eritritolo e qualsiasi [altro dolcificante naturale](#) ! La nostra fattoria di mais biologico si trova nella provincia di Heilongjiang, dove il terreno è fertile e particolarmente adatto alla coltivazione del mais. Il nostro eritritolo biologico è prodotto in stretta conformità con gli standard biologici dell'Unione Europea e del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	Eritritolo Organico
ORIGINE DELLA PIANTA	<i>Zea mays L.</i>
ORIGINE DEL PAESE	Cina
FISICO / CHIMICO	
ASPETTO	Polvere fine / Granuli
COLORE	Polvere cristallina bianca/piccole particelle cristalline
GUSTO E ODORE	Idoneo, limpido dolce, nessun odore estraneo
GAMMA DI FUSIONE	119-123 °C

CONDUCIBILITA'	≤ 20 µs/g
PH	5,0-7,0
UMIDITÀ	20%
CENERE	≤ 0,01%
ZUCCHERO RIDOTTO (COME GLUCOSIO)	≤ 0,3%
RIBITOLO E GLICEROLO	≤ 0,02%
RESIDUI DELL'ACCENSIONE	≤ 0,1%
DOSAGGIO (SU BASE SECCA)	≥ 99,5%
METALLO PESANTE	Pb < 0,5 mg/kg
	Come < 2,0 mg/kg
RESIDUI DI PESTICIDI	Conforme allo standard biologico NOP e UE
CONTE DI BATERIA	≤ 1000 ufc/g
LIEVITO E MUFFA	≤ 100 ufc/g
E.COLI.	Negativo
SALMELLA	Negativo
CONSERVAZIONE	HR < 60% T < 25°C
DATA DI SCADENZA	24 mesi
PACCHETTO	25 kg/sacco o 1000 kg/sacco
NOTA	È inoltre possibile ottenere la specifica personalizzata

Ambito di applicazione

L'eritritolo biologico è un sostituto dello zucchero che fornisce volume e dolcezza con un gusto pulito, fresco e gradevole. Ambito alimentare: bevande, bevande gassate, bevande non gassate, bevande a base di latticini, prodotti lattiero-caseari, latte. Yogurt, gelati, formaggi, prodotti da forno, torte, biscotti, pasticcini e caramelle chewing gum. Caramelle dure, caramelle morbide, gelatina, cibo salutare, proteine in polvere, compresse masticabili e liquido orale. Settore chimico quotidiano,

Dentifricio, Collutorio, Skincare, Detersivi, Altri sostituti dello zucchero (carrier), farmaci.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Eritritolo organico](#)