

Isomaltulosio organico



Cos'è l'isomaltulosio organico

L'isomaltulosio organico è un carboidrato naturale e funzionale che fornisce un apporto energetico equilibrato e prolungato. È una polvere bianca e fine dal sapore leggermente dolce. È derivato dalla barbabietola da zucchero biologica e prodotto dalla riorganizzazione enzimatica del saccarosio. Ha lo stesso numero di calorie del saccarosio ma solo la metà della dolcezza. L'isomaltulosio organico può essere utilizzato in varie applicazioni come alimenti, bevande, integratori e cosmetici. Può migliorare la consistenza, il sapore e il valore nutrizionale dei tuoi prodotti. L'isomaltulosio organico ha un basso indice glicemico e una bassa risposta insulinemica, il che significa che non provoca picchi e crolli nei livelli di glucosio nel sangue e di insulina. Supporta anche l'ossidazione dei grassi e la salute metabolica, rendendolo adatto per la gestione del peso e la prevenzione del diabete. L'isomaltulosio organico è anche non cariogeno, il che significa che non promuove la carie o la formazione della placca. Offriamo isomaltulosio organico con diversa granulometria, da fine a grossolana. La granulometria indica la distribuzione granulometrica della polvere. Più fine è la polvere, migliore è la solubilità e la scorrevolezza. Più grossolana è la polvere, migliore è la stabilità e la durata. **Fine** : questa specifica ha una dimensione delle particelle del 90% < 100 µm. È adatto per applicazioni che

richiedono un'elevata solubilità e una piacevole sensazione in bocca, come bevande, sciroppi e latticini. **Medio** : questa specifica ha una dimensione delle particelle del 90% < 200 µm. È adatto per applicazioni che richiedono una solubilità e una sensazione in bocca equilibrate, come prodotti da forno, cereali e barrette. **Coarse** : Questa specifica ha una dimensione delle particelle del 90% < 400 µm. È adatto per applicazioni che richiedono una bassa solubilità e una sensazione in bocca croccante, come dolci, cioccolato e muesli. Tutto il nostro isomaltulosio biologico è certificato dagli standard UE e USDA biologici, senza glutine, non OGM, vegani, halal e kosher. Sono prodotti con barbabietola da zucchero biologica di alta qualità e lavorati in un ambiente igienico. Garantiamo la tracciabilità e la sicurezza dei nostri prodotti.

Specifica

Specifica	Bene	Medio	Grossolano
Aspetto	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca
Odore	Leggermente dolce	Leggermente dolce	Leggermente dolce
Gusto	Lievemente dolce	Lievemente dolce	Lievemente dolce
Solubilità	≥99%	≥99%	≥99%
Contenuto di umidità (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Contenuto di ceneri (%)	≤0,1	≤0,1	≤0,1
Contenuto di saccarosio (%)	≤2.0	≤2.0	≤2.0
Contenuto di isomaltulosio (%)	≥98,0	≥98,0	≥98,0
Metallo pesante (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsenico (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmio (Cd)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg

Specifica	Bene	Medio	Grossolano
Mercurio (Hg)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Conta totale su piastra (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Lieviti e muffe (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformi (MPN/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

Visualizza pagina prodotto: Isomaltulosio organico