

Destrosio monoidrato biologico



Che cos'è il destrosio monoidrato organico?

Il destrosio monoidrato biologico viene estratto [dall'amido di mais biologico](#) . Nel processo di estrazione, l'amido viene convertito in [sciropo di glucosio](#) utilizzando la tecnologia di conversione a doppio enzima. Attraverso una serie di processi come concentrazione, cristallizzazione, disidratazione, filtrazione ed evaporazione, lo sciroppo viene convertito in polvere di destrosio monoidrato. Questo prodotto deve essere prodotto e lavorato in condizioni biologiche. È conforme alle normative biologiche dell'UE e dell'USDA.

Specifica

nome del prodotto	Destrosio monoidrato biologico
SPECIFICHE ANALITICHE	
Aspetto esteriore	Polvere bianca

Gusto	Leggermente dolce
Odore	Leggermente dolce
Colore	Bianco
Umidità	≤6%
Densità apparente	0,45-0,65 g/cc
Equivalente di destrosio (DE)	24-29
Dimensione delle particelle	≤10%
MICROBIOLOGICO	
Conteggio totale	≤5.000 ufc/g
Coliformi	≤10 ufc/g
E.coli	≤10 ufc/g
Lievito/muffa	≤10 ufc/g
Salmonella	Non rilevata
CONFEZIONE	
Packing	Multiwall, Polylined Kraft Bags
Net Weight	20 kgs.
STORAGE	Store in a cool dry place
Shelf life	24 months from the date of manufacture
APPLICATIONS	
Can be used in beverage, ice cream, yogurt, pudding, infant rehydration formulas, and other products.	
NUTRITIONAL ANALYSIS in 100 g	
Calories	391

Moisture	6% maximum
Protein (g)	0.2
Ash (g)	0.2
Carbohydrates (g)	97.6
Total Dietary Fiber (g)	0.48
Sugar (g)	25.0
Vitamin A (IU)	0
Vitamin C (mg)	0
Fat (g)	0.0
Saturated (g)	0.0
Unsaturated (g)	0.0
Mono Unsaturated (g)	0.0
Poly Unsaturated (g)	0.0
Trans Fatty Acids (g)	0.0
Cholesterol (mg)	0
Minerals (mg)	
Iron (Fe)	0.8
Calcium (Ca)	33
Sodium (Na)	8

Applications

[Organic Dextrose Monohydrate](#) can be widely used in food and beverage products, and can also be directly used as an energy supplement.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Destrosio monoidrato biologico](#)