

## **Eritritolo organico**



L'eritritolo biologico è composto da <u>amido di mais</u> biologico ed è un dolcificante a fermentazione naturale. L'unico prodotto a base di alcol zuccherino ufficialmente riconosciuto come prodotto a "energia zero" e dal sapore rinfrescante. Il nostro mais biologico cresce nella provincia di Heilongjiang, la fertilità del suolo qui è particolarmente buona per il mais biologico. Se l'eritritolo organico si mescola con diversi dolcificanti ad alta intensità, il che può migliorare significativamente l'amarezza o altro cattivo gusto dei dolcificanti ad alta intensità. Quindi l'eritritolo biologico è la scelta più affidabile in molti campi, come bevande, caramelle, prodotti da forno, dolcificanti per pasti e alimenti funzionali.

## **Specifica**

NOME DEL PRODOTTO	ERITRITOLO BIOLOGICO
ORIGINE DELLA PIANTA	Zea mays L.
ORIGINE DEL PAESE	Cina
FISICO / CHIMICO	

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



ASPETTO	Polvere fine
COLORE	Polvere cristallina bianca
SAPORE E ODORE	Idoneo, chiaro dolce, nessun odore estraneo
GAMMA DI FUSIONE	119-123 °C
CONDUCIBILITÀ	≤20µs / g
РН	5.0-7.0
UMIDITÀ	20%
CENERE	≤0,01%
ZUCCHERI RIDUCENTI (COME GLUCOSIO)	≤0,3%
RIBITOLO E GLICEROLO	≤0,02%
RESIDUO ALL'ACCENSIONE	≤0,1%
DOSAGGIO (SU BASE SECCA)	≥99,5%
METALLO PESANTE	Pb <0,5 mg / kg
	Come <2,0 mg / kg
RESIDUO DI PESTICIDA	Conforme allo standard biologico NOP e UE
CONTE DI BATERIA	≤1000cfu / g
YEST AND MOLD	≤100cfu / g
E.COLI.	Negativo
SALMONELLA	Negativo
CONSERVAZIONE	HR <60% T <25 °C
DATA DI SCADENZA	24 mesi
PACCHETTO	25 kg / sacco o 1000 kg / sacco
OSSERVAZIONE	È possibile ottenere anche specifiche personalizzate

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



## Caratteristiche

L'eritritolo è un modo meravigliosamente dolce per evitare lo zucchero e tutte le sue calorie indesiderate. Il nostro eritritolo biologico è un alcol zuccherino naturale derivato da mais non OGM ed è dolce circa il 70% come lo zucchero senza calorie. Quando sostituisci l'eritritolo con lo zucchero, ottieni un dolcificante naturale rinfrescante con un basso impatto glicemico che non contribuisce alla carie. Principali vantaggi dell'eritritolo:

- Dolcificante naturale dal gusto piacevole
- Ottimo per ricette a ridotto contenuto calorico e senza zucchero
- Zero calorie
- Basso impatto glicemico
- Progetto non OGM verificato
- Prodotto vegetariano / vegano
- · Naturalmente dolce

## **Applicazioni**

L'eritritolo organico può essere utilizzato in un gran numero di applicazioni, tra cui

- Agente dolcificante sfuso
- Vantaggi dentali unici
- Raffreddamento, esaltatore di sapidità
- Umettante
- ...

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

**View Product Page: Eritritolo organico** 

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com