Organisches Dextrose-Monohydrat

Was ist organisches Dextrose-Monohydrat?

Bio-Dextrose-Monohydrat wird aus Bio-Maisstärke gewonnen . Im Extraktionsprozess wird die Stärke mithilfe der dualen Enzymumwandlungstechnologie in Glukosesirup umgewandelt. Durch eine Reihe von Prozessen wie Konzentration, Kristallisation, Dehydratisierung, Filtration und Verdampfung wird der Sirup in Dextrose-Monohydrat-Pulver umgewandelt. Dieses Produkt ist unter ökologischen Bedingungen herzustellen und zu verarbeiten. Es entspricht den EU- und USDA-Bio-Verordnungen.

Spezifikation

Produktname	**Organisches Dextrose-Monohydrat**
ANALYTISCHE SPEZIFIKATION	
Aussehen	Weißes Puder
Geschmack	Leicht süß

Geruch	Leicht süß
Farbe	Nicht-gerade weiss
Feuchtigkeit	≤6%
Schüttdichte	0,45-0,65 g/cm³
Dextrose-Äquivalent (DE)	24-29
Partikelgröße	≤10%
MIKROBIOLOGISCH	
Komplette Anzahl	≤5.000 KBE/g
Coliforme	≤10 KBE/g
E coli	≤10 KBE/g
Hefeschimmel	≤10 KBE/g
Salmonellen	Nicht erkannt
VERPACKUNG	
Verpackung	Mehrwandige, polylinierte Kraftbeutel
Reingewicht	20 kg.
LAGER	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit	24 Monate ab Herstellungsdatum
ANWENDUNGEN	
Kann in Getränken, Eiscreme, Joghurt, Pudding, Säuglings-Rehydrationsnahrung und anderen Produkten verwendet werden.	

ERNÄHRUNGSANALYSE in 100 g	
Kalorien	391
Feuchtigkeit	6 % maximal

Eiweiß (g)	0,2
Asche (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	97.6
Gesamte Ballaststoffe (g)	0,48
Zucker (g)	25.0
Vitamin A (IE)	0
Vitamin C (mg)	0
Fett (g)	0,0
Gesättigt (g)	0,0
Ungesättigt (g)	0,0
Einfach ungesättigt (g)	0,0
Mehrfach ungesättigt (g)	0,0
Transfettsäuren (g)	0,0
Cholesterin (mg)	0
Mineralien (mg)	
Eisen (Fe)	0,8
Kalzium (Ca)	33
Natrium (Na)	8

Anwendungen

Organisches Dextrose-Monohydrat kann in großem Umfang in Lebensmittel- und Getränkeprodukten verwendet werden und kann auch direkt als Energieergänzung verwendet werden.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

Produktdetailseite anzeigen: Organisches Dextrose-Monohydrat