

# Organisches Erythrit



Bio-Erythrit wird aus Bio- Maisstärke hergestellt und ist ein natürlich fermentierter Süßstoff. Das einzige Zuckeralkoholprodukt, das offiziell als „Null-Energie“ -Produkt und mit einem erfrischenden Geschmack anerkannt ist. Unser Bio-Mais wächst in der Provinz Heilongjiang, die Bodenfruchtbarkeit hier ist besonders gut für Bio-Mais. Wenn organisches Erythrit mit verschiedenen hochintensiven Süßungsmitteln gemischt wird, kann dies die Bitterkeit oder den anderen schlechten Geschmack von hochintensiven Süßungsmitteln erheblich verbessern. Daher ist Bio-Erythrit in vielen Bereichen die zuverlässigste Wahl, z. B. bei Getränken, Süßigkeiten, Backwaren, Süßungsmitteln für Mahlzeiten und funktionellen Lebensmitteln.

## Spezifikation

PRODUKTNAME	ORGANISCHES ERYTHRITOL
URSPRUNG DER PFLANZE	<i>Zea mays L.</i>
URSPRUNG DES LANDES	China
PHYSIKALISCHE CHEMISCHE	

AUSSEHEN	Feines Puder
FARBE	weißes kristallines Pulver
GESCHMACK & GERUCH	Geeignet, klar süß, kein Fremdgeruch
SCHMELZBEREICH	119-123 °C
LEITFÄHIGKEIT	≤ 20 µs / g
PH	5.0-7.0
FEUCHTIGKEIT	20%
ASCHE	≤ 0,01%
ZUCKER REDUZIEREN (ALS GLUKOSE )	≤ 0,3%
RIBITOL UND GLYCEROL	≤ 0,02%
GLÜHRÜCKSTAND	≤ 0,1%
ASSAY (AUF TROCKENER GRUNDLAGE)	≥99,5%
SCHWERMETALL	Pb <0,5 mg / kg
	Als <2,0 mg / kg
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard
ZAHL DER BATERIEN	≤ 1000 KBE / g
Hefe und Form	≤ 100 KBE / g
E COLI.	Negativ
LACHSELLA	Negativ
LAGER	HR <60% T <25 ° C.
REGALLEBEN	24 Monate
PAKET	25 kg / Beutel oder 1000 kg / Beutel

ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden
-----------	--------------------------------------------------------------------

## Eigenschaften

Erythrit ist ein wunderbar süßer Weg, um Zucker und all seine unerwünschten Kalorien zu vermeiden. Unser Bio-Erythrit ist ein natürlich vorkommender Zuckeralkohol, der aus gentechnikfreiem Mais gewonnen wird und zu etwa 70% so süß wie Zucker ohne Kalorien ist. Wenn Sie Zucker durch Erythrit ersetzen, erhalten Sie einen erfrischenden natürlichen Süßstoff mit geringer glykämischer Wirkung, der nicht zur Karies beiträgt. Hauptvorteile von Erythrit:

- Angenehm schmeckender natürlicher Süßstoff
- Ideal für kalorienreduzierte und zuckerfreie Rezepte
- Keine Kalorien
- Geringe glykämische Wirkung
- Nicht gentechnisch verändertes Produkt verifiziert
- Vegetarisches / Veganes Produkt
- Natürlich süß

## Anwendungen

Organisches Erythrit kann in einer großen Anzahl von Anwendungen verwendet werden, einschließlich

- Bulk-Süßungsmittel
- Einzigartige zahnärztliche Vorteile
- Kühlung, Geschmacksverstärker
- Feuchthaltemittel
- ...

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

[Produktdetailseite anzeigen: Organisches Erythrit](#)