Isomaltitol biologique

Qu'est-ce que l'isomaltitol biologique ?

L'isomaltitol biologique est un édulcorant naturel dérivé du maïs biologique. Il a un goût et une texture similaires à ceux du sucre, mais avec 50 % de calories en moins et sans carie dentaire. Il convient aux diabétiques et aux personnes qui souhaitent réduire leur consommation de sucre.

Comment l'isomaltitol biologique est-il fabriqué ?

L'isomaltitol biologique est fabriqué par hydrogénation du maltose biologique, extrait du maïs biologique. Le processus d'hydrogénation transforme le maltose en deux alcools disaccharides : 1,6-GPS et 1,1-GPM. Ce sont les principaux composants de l'isomaltitol biologique.

Quels sont les bienfaits de l’isomaltitol biologique ?

L'isomaltitol biologique présente plusieurs avantages, tels que :

- Il ne provoque pas de pic de glycémie ou d’insuline, car il a un faible indice glycémique.

- Il ne favorise pas la carie dentaire, car il n’est pas métabolisé par les bactéries buccales.
- Il est stable dans des conditions de température élevée et de faible humidité, et n'absorbe pas l'humidité et ne devient pas collant.
- Il peut être utilisé dans diverses applications telles que les bonbons, les chewing-gums, le chocolat, les produits de boulangerie et la crème glacée.

Quelles sont les certifications et les normes de l'Isomaltitol Biologique ?

L'isomaltitol biologique est certifié biologique par l'USDA et répond aux normes du règlement biologique de l'UE. Il est également certifié casher et halal et conforme aux spécifications FCC, USP et EP. L'isomaltitol biologique est sans OGM, sans gluten, sans allergène et végétalien.

Quelle est la fiche technique de l'Isomaltitol Biologique ?

La fiche technique de l'isomaltitol biologique contient les informations suivantes :

Article	**Spécification**
Apparence	Poudre cristalline blanche
Odeur	Inodore
Goût	Doux
Solubilité	Soluble dans l'eau
Dosage (sur une base sèche)	98,0 – 102,0 %
Humidité	≤ 0,5%
Sucres réducteurs (comme le glucose)	≤ 0,3%
Autres polyols	≤ 2,0 %
pH (solution à 10 %)	5,0 – 7,0
Point de fusion	145 – 150 °C
Arsenic	≤ 1 ppm

Article	Spécification
Plomb	≤ 0,5 ppm
Cadmium	≤ 1 ppm
Mercure	≤ 1 ppm
Nombre total de plaques	≤ 1000 ufc/g
Levures et moisissures	≤ 100 ufc/g
Coliformes	Négatif
Salmonelle	Négatif

Emballage

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

Voir la page du produit: Isomaltitol biologique