

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 [sciroppo 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.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Destrosio monoidrato biologico](#)