

Estratto di frutta di monaco biologico in polvere



Cos'è l'estratto di frutta del monaco biologico in polvere?

L'estratto di frutta del monaco biologico è un estratto in polvere naturale al 100% a base di frutta del monaco biologico. È un'alternativa unica allo zucchero e ai dolcificanti artificiali. L'estratto del frutto del monaco è una polvere dal giallo chiaro al marrone. L'estratto del frutto del monaco è anche chiamato estratto di Luo Han Guo. Il sapore è estremamente dolce, la sua dolcezza è 240 volte quella del saccarosio, e la sua dolcezza è vicina a quella dello zucchero, con un retrogusto leggermente simile alla liquirizia. La dolcezza unica del frutto del monaco deriva dai costituenti dolci naturali del frutto chiamati mogrosidi, che sono fino a 300 volte più dolci dello zucchero. Questi composti privi di calorie hanno un sapore delizioso e dolce senza amarezza, rendendoli una scelta ideale per ridurre lo zucchero in un'ampia gamma di prodotti alimentari e bevande. Il frutto del monaco biologico (Luo Han Guo) è un frutto subtropicale coltivato da secoli nelle remote montagne del sud della Cina, nella provincia del Guangxi. Secondo la leggenda, il frutto del monaco prende il nome dai monaci buddisti che per primi lo coltivarono quasi 800 anni fa. Concentriamo la parte più dolce del frutto del monaco

in un ingrediente che offre un gusto dolce al 100% naturale e senza calorie dal frutto puro. Siamo in grado di fornire varie specifiche dell'estratto di monaco biologico. Allo stesso tempo, forniamo anche prodotti misti di estratto di Luo Han Guo e altri dolcificanti naturali per i clienti con esigenze personalizzate.

Specifiche

nome del prodotto	Estratto di Frutto di Monaco Biologico
Altro nome	Estratto di Luo Han Guo
Nome botanico	Siraitia grosvenorii
Principio attivo	Mogroside V
Tipo di estrazione	Acqua
dolcezza	200 volte come lo zucchero
Paese di origine	Cina
Articolo	Requisiti
Mogroside V	≥50%
Identificazione	Positivo
Aspetto esteriore	polvere bianca
Odore	Caratteristica
Gusto	Caratteristica
Analisi del setaccio	100% passa 80 mesh
Perdita all'essiccamento	≤5%
Cenere	≤2%
Arsenico (come)	NMT 0,5 ppm
Cadmio (Cd)	NMT 0,5 ppm

Mercurio (Hg)	NMT 0,1 ppm
Piombo (Pb)	NMT 0,5 ppm
Metalli pesanti	NMT 10 ppm
Residui di pesticidi	Standard USP
Conteggio totale dei piatti	<1.000 cfu/g
Salmonella	Negativo
Lieviti e muffe	<100 cfu/g
E.Coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Imballaggio	20kg/tamburo
Magazzinaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto. Nessun congelamento. Tenere lontano da forte luce diretta e calore
Data di scadenza	3 anni se sigillato e conservare al riparo dalla luce solare diretta.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Estratto di frutta di monaco biologico in polvere](#)