

Bio-Dextrosepulver



Was ist Bio-Dextrosepulver?

Bio-Dextrose ist ein natürlicher und vielseitiger Süßstoff, der aus Bio- [Maisstärke](#) oder Reis hergestellt wird. Es ist ein weißes kristallines Pulver mit neutralem Geruch und einem charakteristisch süßen Geschmack. Es wird durch enzymatische Hydrolyse und Reinigung von organischer Maisstärke oder Reis hergestellt. Es hat einen hohen Dextroseäquivalent und eine hohe Löslichkeit. Bio-Dextrose kann als Zuckerersatz und Energiequelle in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann den Geschmack, das Aussehen, die Textur und die Haltbarkeit Ihrer Produkte verbessern. Bio-Dextrose hat einen hohen glykämischen Index und eine hohe Verdaulichkeit, was bedeutet, dass sie den Blutzucker- und Insulinspiegel schnell erhöhen kann. Es kann auch die Aufnahme anderer Nährstoffe und Mineralien verbessern. Bio-Dextrose eignet sich für Menschen, die sofortige Energie benötigen, wie Sportler, Kinder und ältere Menschen. Bio-Dextrose ist zudem nicht kariogen, d. h. sie fördert weder Karies noch Plaquebildung.



Wir bieten Bio-Dextrose in verschiedenen Spezifikationen an, von Monohydrat bis wasserfrei. Die Spezifikation gibt den Hydratationsgrad und die Funktionalität des Pulvers an. Die Monohydratform enthält ein Molekül Wasser und hat einen niedrigeren Schmelzpunkt und eine höhere Stabilität als die wasserfreie Form. Die wasserfreie Form enthält kein Wasser und hat einen höheren Schmelzpunkt und eine höhere Süße als die Monohydratform. **Organisches Dextrose-Monohydrat** : Diese Spezifikation enthält ein Molekül Wasser und ein Dextrose-Äquivalent von 99 %. Es eignet sich für Anwendungen, die eine mäßige Süße und eine hohe Stabilität erfordern, wie z. B. Backwaren, Babynahrung, Pudding, Saucen und Gewürze. **Wasserfreie Bio-Dextrose (getrockneter Bio-Glukosesirup)** : Diese Spezifikation enthält kein Wasser und ein Dextroseäquivalent von 100 %. Es eignet sich für Anwendungen, die eine hohe Süße und geringe Stabilität erfordern, wie Getränke, Sirupe, Süßigkeiten, Eiscreme und Marmeladen. Alle unsere Bio-Dextrosen sind nach den EU- und USDA-Standards für biologische, glutenfreie, gentechnikfreie, vegane, Halal- und koschere Produkte zertifiziert. Sie werden aus hochwertiger Bio-Maisstärke oder Reis hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	Bio-Dextrose-Monohydrat	Bio-Dextrose Wasserfrei
Aussehen	weißes kristallines Pulver	weißes kristallines Pulver
Geruch	Neutral	Neutral
Schmecken	Süß	Sehr süß
Löslichkeit	≥99 %	≥99 %

Spezifikation	Bio-Dextrose-Monohydrat	Bio-Dextrose Wasserfrei
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤9,5	≤1,0
Aschegehalt (%)	≤0,2	≤0,2
Dextrose-Äquivalent (DE)	≥99,0	≥100,0
Schwermetall (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsen (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Dextrosepulver](#)