

Bio-Erythrit



Was ist Bio-Erythrit?

Bio-Erythrit ist ein natürlicher Süßstoff, der in Früchten und fermentierten Lebensmitteln vorkommt. Unser Bio-Erythrit wird durch Fermentation aus Mais hergestellt. Es hat einen glykämischen Index von Null, was bedeutet, dass es keine Auswirkungen auf den Blutzucker- und Insulinspiegel hat, und einen Kalorienwert von nahezu Null. Die Süße von Erythrit beträgt nur 60-70% der von Saccharose. Es hat einen erfrischenden Geschmack, reinen Geschmack und keine Bitterkeit. Es kann in Kombination mit Hochleistungssüßungsmitteln verwendet werden, um den schlechten Geschmack von Hochleistungssüßungsmitteln zu unterdrücken. Erythrit unterscheidet sich von herkömmlichem Zucker. Es ist sehr säure- und hitzestabil und hat eine hohe Säure- und Laugenbeständigkeit. Es zersetzt und verändert sich nicht unter 200 Grad und ändert seine Farbe

aufgrund der Maillard-Reaktion nicht. Erythrit hat eine endotherme Wirkung, wenn es in Wasser gelöst wird, und die Auflösungswärme beträgt nur 97,4 KJ/KG, was höher ist als die von Glucose und [Sorbit](#), und hat beim Verzehr ein kühlendes Gefühl. Erythrit ist nicht am Zuckerstoffwechsel und Blutzuckerveränderungen beteiligt, daher ist es für Diabetiker geeignet. Es verursacht keine Gärung im Dickdarm und kann Magen-Darm-Beschwerden vermeiden. Es kann Hohlräume hemmen.



Unser [Bio-Erythrit](#) ist in Pulver- oder Granulatform erhältlich. Wir bieten reines Bio-Erythrit und eine Mischung aus Erythrit und [anderen natürlichen Süßungsmitteln](#) ! Unsere Bio-Maisfarm befindet sich in der Provinz Heilongjiang, wo der Boden fruchtbar und besonders für den Maisanbau geeignet ist. Unser Bio-Erythrit wird streng nach den Bio-Richtlinien der Europäischen Union und des Landwirtschaftsministeriums der Vereinigten Staaten hergestellt.

Spezifikation

PRODUKTNAME	Bio-Erythrit
HERKUNFT DER PFLANZE	<i>Zea mays L.</i>
HERKUNFT DES LANDES	China
PHYSIKALISCHE CHEMISCHE	
AUSSEHEN	Feines Pulver / Granulat
FARBE	Weißes kristallines Pulver / kleine kristalline Partikel
GESCHMACK & GERUCH	Geeignet, klar süß, kein Fremdgeruch
SCHMELZBEREICH	119-123 °C

LEITFÄHIGKEIT	$\leq 20 \mu\text{s/g}$
PH	5,0-7,0
FEUCHTIGKEIT	20%
ASCHE	$\leq 0,01 \%$
REDUZIERENDER ZUCKER (ALS GLUKOSE)	$\leq 0,3 \%$
Ribitol und Glycerin	$\leq 0,02 \%$
GLÜHRÜCKSTAND	$\leq 0,1 \%$
ASSAY (AUF TROCKENBASIS)	$\geq 99,5 \%$
SCHWERMETALL	Blei < 0,5 mg/kg
	Als < 2,0 mg/kg
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht NOP & EU-Bio-Standard
GRAF VON BATERIA	$\leq 1000 \text{ KBE/g}$
HEFE UND SCHIMMEL	$\leq 100 \text{ KBE/g}$
E COLI.	Negativ
Salmonellen	Negativ
LAGER	HF < 60 % T < 25 °C
HALTBARKEIT	24 Monate
PAKET	25 kg/Sack oder 1000 kg/Sack
ANMERKUNG	Die kundengebundene Spezifikation kann auch erzielt werden

Anwendungsbereich

Bio-Erythrit ist ein Zuckerersatz, der Fülle und Süße mit einem sauberen, kühlen, angenehmen Geschmack verleiht. Lebensmittelbereich: Getränke, kohlenensäurehaltige Getränke, kohlenensäurefreie

Getränke, Milchgetränke, Milchprodukte, Milch. Joghurt, Eiscreme, Käse, Backwaren, Kuchen, Kekse, Gebäck und Kaugummi für Süßigkeiten. Hartbonbons, weiche Bonbons, Gelee, Reformkost, Proteinpulver, Kautabletten und orale Flüssigkeit. Täglicher chemischer Bereich, Zahnpasta, Mundwasser, Hautpflege, Waschmittel, andere Zuckerersatzstoffe (Träger), Medikamente.

Verpackung



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

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