

Bio-Isomaltulose



Was ist organische Isomaltulose?

Bio-Isomaltulose ist ein natürliches und funktionelles Kohlenhydrat, das für eine ausgewogene und nachhaltige Energieversorgung sorgt. Es ist ein weißes, feines Pulver mit leicht süßlichem Geschmack. Es wird aus Bio-Zuckerrüben gewonnen und durch enzymatische Umlagerung von Saccharose hergestellt. Es hat die gleiche Anzahl an Kalorien wie Saccharose, aber nur halb so viel Süße. Organische Isomaltulose kann in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann die Textur, den Geschmack und den Nährwert Ihrer Produkte verbessern. Organische Isomaltulose hat einen niedrigen glykämischen Index und eine geringe insulinämische Reaktion, was bedeutet, dass sie keine Spitzen und Abstürze des Blutzucker- und Insulinspiegels verursacht. Es unterstützt auch die Fettoxidation und die Stoffwechselgesundheit und eignet sich daher zur Gewichtskontrolle und Diabetes-Prävention. Organische Isomaltulose ist zudem nicht kariogen, d. h. sie fördert weder Karies noch Plaquebildung. Wir bieten Bio-Isomaltulose mit unterschiedlicher Körnung an, von fein bis grob. Die Granulometrie gibt die Partikelgrößenverteilung des Pulvers an. Je feiner das Pulver, desto besser ist

die Löslichkeit und Fließfähigkeit. Je größer das Pulver, desto besser sind Stabilität und Haltbarkeit.

Fein : Diese Spezifikation hat eine Partikelgröße von 90 % < 100 µm. Es eignet sich für Anwendungen, die eine hohe Löslichkeit und ein weiches Mundgefühl erfordern, wie Getränke, Sirupe und Milchprodukte. **Medium** : Diese Spezifikation hat eine Partikelgröße von 90 % < 200 µm. Es eignet sich für Anwendungen, die eine ausgewogene Löslichkeit und ein ausgewogenes Mundgefühl erfordern, wie z. B. Backwaren, Cerealien und Riegel. **Grob** : Diese Spezifikation hat eine Partikelgröße von 90 % < 400 µm. Es eignet sich für Anwendungen, die eine geringe Löslichkeit und ein knuspriges Mundgefühl erfordern, wie z. B. Süßwaren, Schokolade und Müsli. Alle unsere Bio-Isomaltulose sind nach den EU- und USDA-Standards für biologische, glutenfreie, gentechnikfreie, vegane, Halal- und koschere Produkte zertifiziert. Sie werden aus hochwertigen Bio-Zuckerrüben hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	Bußgeld	Mittel	Grob
Aussehen	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver
Geruch	Leicht süß	Leicht süß	Leicht süß
Schmecken	Leicht süß	Leicht süß	Leicht süß
Löslichkeit	≥99 %	≥99 %	≥99 %
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Aschegehalt (%)	≤0,1	≤0,1	≤0,1
Saccharosegehalt (%)	≤2,0	≤2,0	≤2,0
Isomaltulosegehalt (%)	≥98,0	≥98,0	≥98,0
Schwermetall (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsen (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg

Spezifikation	Bußgeld	Mittel	Grob
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung



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

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