## Bio-Mönchsfrucht-Süßstoff



## Was ist Bio-Mönchsfrucht-Süßstoff?

Bio-Mönchsfrucht-Süßstoff ist ein 100 % natürlicher pulverisierter Extrakt aus Bio-Mönchsfrucht. Es ist eine einzigartige Alternative zu Zucker und künstlichen Süßstoffen. Bio-Mönchsfrucht-Süßstoff ist ein hellgelbes bis braunes Pulver. Mönchsfruchtextrakt wird auch Luo Han Guo-Extrakt genannt. Die einzigartige Süße der Mönchsfrucht kommt von den natürlichen süßen Bestandteilen der Frucht, den sogenannten Mogrosiden, die bis zu 300-mal süßer als Zucker sind. Diese kalorienfreien Verbindungen schmecken köstlich und süß ohne Bitterkeit, was sie zu einer idealen Wahl zur Reduzierung von Zucker in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken macht. Bio-Mönchsfrucht (Luo Han Guo) ist eine subtropische Frucht, die seit Jahrhunderten in den abgelegenen Bergen Südchinas in der Provinz Guangxi angebaut wird. Der Legende nach ist die Mönchsfrucht nach den buddhistischen Mönchen

benannt, die sie vor fast 800 Jahren erstmals kultivierten. Wir konzentrieren den süßesten Teil der Mönchsfrucht zu einer Zutat, die einen 100 % natürlichen, kalorienfreien süßen Geschmack aus der reinen Frucht liefert. Wir können verschiedene Spezifikationen für Bio-Mönchsfruchtextrakt bereitstellen. Gleichzeitig bieten wir auch Mischprodukte aus Luo Han Guo-Extrakt und anderen natürlichen Süßstoffen für Kunden mit individuellen Bedürfnissen an.

## **Spezifikation**

Produktname	Bio-Mönchsfrucht-Süßstoff
Anderer Name	Luo Han Guo-Extrakt
Botanischer Name	Siraitia grosvenorii
Wirkstoff	Mogroside V
Art der Extraktion	Wasser
Süße	200 mal so viel wie Zucker
Ursprungsland	China
Artikel	Erfordernis
Mogroside V	≥50%
Identifikation	Positiv
Aussehen	weißes Puder
Geruch	Charakteristisch
Geschmack	Charakteristisch
Siebanalyse	100 % bestehen 80 Mesh
Trocknungsverlust	≤5%
Asche	≤2%
Arsen (As)	NMT 0,5 ppm
Cadmium (CD)	NMT 0,5 ppm

Quecksilber (Hg)	NMT 0,1 ppm
Blei (Pb)	NMT 0,5 ppm
Schwermetalle	NMT 10ppm
Pestizidrückstände	USP-Standard
Gesamtzahl der Platten	<1.000 KBE/g
Salmonellen	Negativ
Hefeschimmel	<100 KBE/g
E coli	Negativ
Staphylococcus aureus	Negativ
Verpackung	20kg/Trommel
Lager	An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Kein Einfrieren. Von starkem direktem Licht und Hitze fernhalten
Haltbarkeit	3 Jahre, wenn es verschlossen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert wird.

## Verpackung









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

View Product Page: Bio-Mönchsfrucht-Süßstoff