

Dolcificante biologico alla frutta del monaco



Che cos'è il dolcificante di frutta di monaco biologico?

Il dolcificante di frutta di monaco biologico è un estratto in polvere naturale al 100% a base di frutta di monaco biologico. È un'alternativa unica allo zucchero e ai dolcificanti artificiali. Il dolcificante biologico alla frutta del monaco è una polvere di colore da giallo chiaro a marrone. L'estratto del frutto del monaco è anche chiamato estratto di Luo Han Guo. La dolcezza unica del frutto del monaco deriva dai costituenti dolci naturali del frutto chiamati mogroside, che sono fino a 300 volte più dolci dello zucchero. Questi composti privi di calorie hanno un sapore delizioso e dolce senza amarezza, il che li rende la scelta ideale per ridurre lo zucchero in un'ampia gamma di prodotti alimentari e bevande. Il frutto biologico del monaco (Luo Han Guo) è un frutto subtropicale coltivato da secoli nelle remote montagne della Cina meridionale, 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 di estratto di frutta 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.

Specifica

Nome Del Prodotto	Dolcificante Biologico Alla Frutta Del Monaco
Altro nome	Estratto di Luo Han Guo
Nome botanico	<i>Siraitia grosvenorii</i>
Principio attivo	Mogroside V
Tipo di estrazione	Acqua
dolcezza	200 volte più zucchero
Paese d'origine	Cina
Elemento	Requisiti
Mogroside V	≥50%
Identificazione	Positivo
Aspetto	polvere bianca
Odore	Caratteristica
Gusto	Caratteristica
Analisi del setaccio	100% passa 80 mesh
Perdita all'essiccamento	≤5%
Cenere	≤2%
Arsenico (As)	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 delle piastre	<1.000 ufc/g
Salmonella	Negativo
Lievito e muffa	<100 ufc/g
E. Coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Imballaggio	20 kg/fusto
Conservazione	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.

Imballaggio



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

[View Product Page: Dolcificante biologico alla frutta del monaco](#)