

Sciroppo di sorbitolo



Cos'è lo sciroppo di sorbitolo?

Lo sciroppo di sorbitolo è una sorta di dolcificante senza zucchero a base di destrosio di alta qualità tramite idrogenazione e raffinazione. È meno dolce del saccarosio e non può essere assorbito da alcuni batteri. Ha anche le buone caratteristiche di una migliore ritenzione di umidità, resistenza agli acidi e non fermento.

Specifiche

nome del prodotto	Sciroppo di sorbitolo
-------------------	-----------------------

Aspetto esteriore	sciropo leggero
Sostanza secca %	69-71
Contenuto di acqua %	29-31
Indice di rifrazione (20°C)	1.4575-1.4620
D-sorbitolo (come sostanza secca)%	50 minuti
Peso specifico (20°C) g/ml	1.285-1.315
PH(1:1)	5,0-7,5
Resistività µs/cm	10 massimo
Zuccheri Riduttori %	0,15 massimo
Zuccheri totali %	4.0-8.0
Residui di accensione	0,10 massimo
Nichel mg/kg	1.0 massimo
Cloruro mg/kg	10 massimo
Solfato mg/kg	50 massimo
Metalli pesanti (come Pb) mg/kg	1.0 massimo
Arsenico (come As ₂ O ₃) mg/kg	1.0 massimo
Conteggio totale delle piante ufc/g	100 massimo
Resisti all'esperimento	-18°C 48h Non cristallo

Conclusione: il prodotto è conforme allo standard del commestibile Confezione: 275 KG/FUSTO

Conservazione: Conservato in luogo asciutto, fresco e ombreggiato con confezione originale, evitare l'umidità, conservare a temperatura ambiente. Scadenza: 24 mesi

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

[View Product Page: Sciroppo di sorbitolo](#)