

Maltodextrine biologique



Qu'est-ce que la Maltodextrine Bio ?

La maltodextrine biologique est un glucide naturel et fonctionnel qui fournit une source d'énergie rapide et facile. C'est une poudre blanche et fine au goût neutre ou légèrement sucré. Il est dérivé de [l'amidon de maïs](#) biologique et produit par hydrolyse enzymatique. [Il a un poids moléculaire inférieur à celui de l'amidon et un équivalent dextrose](#) supérieur à celui des autres polysaccharides. La maltodextrine biologique peut être utilisée dans diverses applications telles que les aliments, les boissons, les suppléments et les cosmétiques. Il peut améliorer la solubilité, la stabilité, la viscosité et la sensation en bouche de vos produits. La maltodextrine organique a un indice glycémique élevé et une digestibilité élevée, ce qui signifie qu'elle peut augmenter rapidement les taux de glucose sanguin et d'insuline. Il peut également améliorer l'absorption d'autres nutriments et minéraux. La maltodextrine biologique convient aux personnes qui ont besoin d'énergie instantanée, telles que les athlètes, les enfants et les personnes âgées. La maltodextrine organique est également non

cariogène, ce qui signifie qu'elle ne favorise pas la carie dentaire ou la formation de plaque dentaire.



Nous proposons de la maltodextrine biologique avec différentes spécifications, allant de DE 10 à DE 30. Le DE (équivalent dextrose) indique le degré d'hydrolyse et la douceur de la poudre. Plus le DE est bas, plus la chaîne est longue et moins le goût est sucré. Plus le DE est élevé, plus la chaîne est courte et plus le goût est sucré. **DE 10** : Cette spécification a un faible DE et une faible douceur. Il convient aux applications nécessitant une faible douceur et une viscosité élevée, telles que les produits de boulangerie, les céréales et les barres. **DE 20** : Cette spécification a un DE moyen et une douceur moyenne. Il convient aux applications nécessitant une douceur et une viscosité équilibrées, telles que les sauces, les vinaigrettes et les produits laitiers. **DE 30** : Cette spécification a un DE élevé et une douceur élevée. Il convient aux applications nécessitant une douceur élevée et une faible viscosité, telles que les boissons, les sirops et les bonbons. Toutes nos maltodextrines biologiques sont certifiées par les normes EU & USDA biologiques, sans gluten, sans OGM, végétaliennes, halal et casher. Ils sont produits avec de l'amidon de maïs biologique de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

spécification

Spécification	DE 10	DE 20	DE 30
Apparence	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche
Odeur	Neutre ou légèrement sucré	Neutre ou légèrement sucré	Neutre ou légèrement sucré
Goût	Légèrement sucré	Modérément sucré	Doux

Spécification	DE 10	DE 20	DE 30
Solubilité	≥98%	≥98%	≥98%
Teneur en humidité (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Teneur en cendres (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Équivalent dextrose (DE)	10±1	20±1	30±1
Métal lourd (Pb)	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg
Arsenic (As)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif	Négatif

Emballage



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

[View Product Page: Maltodextrine biologique](#)