Poudre d'Allulose Bio



Qu'est-ce que la Poudre d'Allulose Bio?

La poudre d'allulose biologique est un substitut de sucre naturel et hypocalorique qui offre le même goût et la même fonctionnalité que le sucre. Il est issu de la canne à sucre biologique et transformé sans traitement chimique. Il a 70% de la douceur du sucre et seulement 1/10ème des calories. L'édulcorant allulose organique est idéal pour les régimes céto, les diabétiques et les consommateurs soucieux de leur santé. L'édulcorant allulose organique peut être utilisé dans diverses applications telles que la pâtisserie, la cuisine, les boissons et les desserts. Il n'a pas d'impact sur la glycémie ou les niveaux d'insuline et n'a pas d'arrière-goût. Notre allulose biologique n'a pas d'odeur particulière, est exempt d'impuretés et ressemble au saccharose en termes de goût, de texture et de fonction. Disponible en bio USDA et bio UE. Nous fournissons également d'autres substituts de sucre naturels, tels que <u>l'érythritol biologique</u>, <u>le xylitol biologique</u>, <u>le tréhalose biologique</u>, veuillez nous contacter pour l'achat.





spécification

Nom Du Produit	Allulose Organique
Apparence	Poudre cristalline blanche
Odeur	Caractéristique
Goût	Doux
Humidité	≤ 0,5 %
Dosage (sur base sèche)	≥ 98%
рН	5.0 - 7.0
Cendre	≤ 0,1 %
Métaux lourds (comme Pb)	≤ 10 ppm
Arsenic (comme As)	≤ 1 ppm
Plomb (comme Pb)	≤ 1 ppm
Cadmium (sous forme de Cd)	≤ 1 ppm
Mercure (comme Hg)	≤ 0,1 ppm
Nombre total de plaques	≤ 1000 ufc/g
Levure & moisissure	≤ 100 ufc/g

Nom Du Produit	Allulose Organique
E. coli	Négatif
Salmonelle	Négatif

Emballage



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

View Product Page: Poudre d'Allulose Bio