

Poudre de dextrose bio



Qu'est-ce que la poudre de dextrose biologique ?

Le dextrose biologique est un édulcorant naturel et polyvalent à base [d'amidon de maïs](#) ou de riz biologique. C'est une poudre cristalline blanche avec une odeur neutre et une saveur sucrée caractéristique. Il est produit par hydrolyse enzymatique et purification d'amidon de maïs ou de riz biologique. Il a un équivalent dextrose élevé et une solubilité élevée. Le dextrose organique peut être utilisé comme substitut du sucre et source d'énergie dans diverses applications telles que les aliments, les boissons, les suppléments et les cosmétiques. Il peut améliorer le goût, l'apparence, la texture et la durée de conservation de vos produits. Le dextrose organique a un indice glycémique élevé et une digestibilité élevée, ce qui signifie qu'il peut rapidement augmenter les taux de glucose sanguin et d'insuline. Il peut également améliorer l'absorption d'autres nutriments et minéraux. Le dextrose organique convient aux personnes qui ont besoin d'énergie instantanée, telles que les athlètes, les enfants et les personnes âgées. Le dextrose organique est également non cariogène, ce qui signifie qu'il ne favorise pas la carie dentaire ou la formation de plaque.



Nous proposons du dextrose organique avec différentes spécifications, allant du monohydraté à l'anhydre. La spécification indique le degré d'hydratation et la fonctionnalité de la poudre. La forme monohydratée contient une molécule d'eau et a un point de fusion plus bas et une stabilité plus élevée que la forme anhydre. La forme anhydre ne contient pas d'eau et a un point de fusion plus élevé et une douceur plus élevée que la forme monohydratée. **Monohydrate de dextrose**

organique : Cette spécification contient une molécule d'eau et un équivalent de dextrose de 99 %. Il convient aux applications nécessitant une douceur modérée et une stabilité élevée, telles que les produits de boulangerie, les aliments pour bébés, les puddings, les sauces et les condiments.

Dextrose organique anhydre (sirop de glucose séché organique) : cette spécification ne contient pas d'eau et un équivalent de dextrose de 100 %. Il convient aux applications nécessitant une douceur élevée et une faible stabilité, telles que les boissons, les sirops, les bonbons, les glaces et les confitures. Tous nos dextroses biologiques sont certifiés par les normes biologiques de l'UE et de l'USDA, sans gluten, sans OGM, végétaliens, halal et casher. Ils sont produits avec de l'amidon de maïs ou de riz biologique de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

spécification

Spécification	Monohydrate De Dextrose Organique	Dextrose Organique Anhydre
Apparence	Poudre cristalline blanche	Poudre cristalline blanche
Odeur	Neutre	Neutre
Goût	Doux	Très sucré

Spécification	Monohydrate De Dextrose Organique	Dextrose Organique Anhydre
Solubilité	≥99%	≥99%
Teneur en humidité (%)	≤9.5	≤1.0
Teneur en cendres (%)	≤0.2	≤0.2
Équivalent dextrose (DE)	≥99.0	≥100.0
Métal lourd (Pb)	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg
Arsenic (As)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.01mg/kg	≤0.01mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif

Emballage



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

[View Product Page: Poudre de dextrose bio](#)