

CERTIFICATE OF ANALYSIS

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Nombre del producto: | ASPARTAMO - ASPARTAME |
| CAS N°: | 22839-47-0 |
| N. CE: | 2924293000 |
| Aditivo alimentario: | E-951 |

| ITEMS | STANDARD |
|--|--------------------------|
| APPEARANCE | WHITE GRANULAR OR POWDER |
| ASSAY (ON DRY BASIS) | 98.00%-102.00% |
| TASTE | PURE |
| SPECIFIC ROTATION | +14.50°~+16.50° |
| TRANSMITTANCE | ≥ 95.0% |
| ARSENIC (AS) | ≤ 3PPM |
| LOSS ON DRYING | ≤ 4.50% |
| RESIDUE ON IGNITION | ≤ 0.20% |
| L-a-ASPARTY-L-PHENYLALANINE | ≤ 0.25% |
| PH | 4.50-6.00 |
| L-PHENYLALANINE | ≤ 0.50% |
| HEAVY METAL (PB) | ≤ 10PPM |
| CONDUCTIVITY | ≤ 30 |
| 5-BENZYL-3,6-DIOXO-2-PIPERAZINEACETIC ACID | ≤ 1.5% |
| OTHER RELATED SUBSTANCES | ≤ 2.0% |
| FLUORID (PPM) | ≤ 10 |
| PH VALUE | 3.5-4.5 |

El aspartamo es un edulcorante artificial sin carbohidratos, como edulcorante artificial, el aspartamo tiene un sabor dulce, casi no tiene calorías ni carbohidratos. El aspartamo es 200 veces más dulce que la sacarosa, puede ser absorbido completamente, sin ningún daño, el metabolismo del cuerpo. aspartamo seguro, sabor puro.

El aspartamo tiene la ventaja de:

El sabor dulce del aspartamo de la sacarosa pura es muy similar al de la frescura y el dulzor, sin regusto amargo ni sabor metálico, lo que lo acerca mucho más al desarrollo exitoso de un edulcorante dulce. El aspartamo es 200 veces más dulce que la sacarosa, y solo una pequeña cantidad en la aplicación puede lograr el dulzor deseado, por lo que el uso del aspartamo como sustituto del azúcar en alimentos y bebidas puede reducir significativamente el calor y no causará caries dentales.

El aspartamo u otros edulcorantes y azúcar mezclados con un efecto sinérgico, como por ejemplo en una concentración del 2% al 3% en la sacarina, puede enmascarar significativamente el mal sabor.

El aspartamo y el sabor mezclados con la excelente eficiencia de, especialmente para cítricos ácidos, limón, pomelo, etc., pueden crear un sabor duradero y reducir la cantidad de ambientador.

Uso:

Bebidas: refrescos carbonatados y sin gas, jugos de frutas y jarabes de frutas, yogur, etc.

Alimentos: chocolate caliente y frío, mezclas para bebidas y postres instantáneos, novedades y postres congelados, chicles, caramelos hervidos, menta, chocolate, chicles y gelatinas, etc.

Farmacéutico: tabletas, jarabe sin azúcar, mezcla en polvo y tabletas efervescentes, etc.

1. INVESTMENT CROSS TRADING SLU es una empresa comercial?

Somos importadores y distribuidores de aditivos alimentarios.

2. ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido?

MOQ es de 1.000 kg.

3. ¿Cuánto tiempo esperaremos su respuesta?

Podemos garantizar que responderemos a sus consultas en menos de 24 horas en días hábiles.

4. ¿qué tipos de transporte podemos proporcionar?

Nuestros principales métodos de transporte incluyen transporte aéreo, transporte terrestre y transporte marítimo.

5. ¿Qué tipo de condiciones de pago puede aceptar?

Los términos de pago más utilizados son: CASH - T/T – CONFIRMING – LC, etc.

6. ¿Por cuánto tiempo recibiré mi bien?

Cuando se haya confirmado su orden de compra, los productos del inventario se entregarán dentro:

- Via terrestre 1 semana
- Via aérea de 1 a 2 semanas
- Via marítima de 6 a 8 semanas
- Otra forma de entrega a consultar