

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Steviol Rebaudioside A 97%

Product Name: Rebaudioside A 97%
Batch Number: DPSP122023102301 **Net Weight:** 100g
Production Date: OCT.23,2023 **Expiration Date:** OCT.22,2025
Invoice Number:

ITEMS	STANDARD	RESULTS
Appearance	White fine powder	White fine powder
Total Steviol	≥98	98.82
Glycosides (% dry basis)	≥97	97.56
Rebaudioside A %	≥97	97.56
Loss on Drying (%)	≤4.0	1.62
Ash (%)	≤0.1mg/kg	0.09
Solubility In water (% wt/wt)	Soluble in 1% soln	conform
PH (1% solution)	4.5-7.0	5.75
Specific Optical Rotation	-30°--38°	-31.5°
Specific Absorbance	≤0.01	0.003
Lead (ppm)	≤0.1	0.040
Arsenic(ppm)	≤0.1	Negative
Cadmium (ppm)	≤0.1	Negative
Mercury (ppm)	≤0.1	0.05
Total Plate Count(cfu/g)	≤1000	< 1000
E.Coli(cfu/g)	Negative/g	Negative/g
Coliform (cfu/g)	Negative/g	Negative/g
Yeast&Mold(cfu/g)	Negative/g	Negative/g
Salmonella(cfu/g)	Negative/g	Negative/g
Staphylococcus(cfu/g)	Negative/g	Negative/g
Methanol (ppm)	≤200	96
Ethanol (ppm)	≤5000	183

ICH Stevia Rab 97%

El azúcar de stevia es un nuevo edulcorante natural extraído de las hojas de stevia que pertenece a las plantas compuestas.

Es un polvo blanco o amarillo claro con propiedades naturales, buen sabor e inodoro.

Tiene propiedades únicas de alto dulzor, bajo contenido calórico y sabor fresco. Su dulzor es 200-400 veces más dulce que el de la sacarosa, pero solo 1/300 de calorías.

Una gran cantidad de experimentos médicos demuestran que el azúcar de stevia es inofensivo, no cancerígeno y seguro como alimento.

Puede prevenir la hipertensión, la diabetes mellitus, la obesidad, las enfermedades cardíacas, las caries dentales, etc. Es un sustituto ideal de la sacarosa.

1. Como un tipo de aditivo alimentario, el extracto de stevia es un edulcorante verde natural, que se extrae de las hojas de stevia y el Centro de Desarrollo de Alimentos Verdes de China demostró que es un alimento verde. Como fabricante de extracto de stevia, Foodchem.com La stevia es un tipo de alimento verde.

2. El extracto de stevia se ha utilizado como aditivo alimentario durante más de 400 años en Paraguay. El extracto de stevia no interfiere en el metabolismo y no es tóxico, lo que ha sido aprobado por la FAO y la OMS. Como fabricante de extracto de stevia, Foodchem.com stevia es muy segura.

3. El edulcorante del extracto de stevia es 200-350 veces más que el azúcar de caña. La stevia y la rebaudiana-A son los principales componentes de la stevia, que tienen un sabor fresco, refrescante y suave, por lo que es un aditivo alimentario de alto dulzor.

4. Bajo en calorías: el extracto de stevia se considera un suplemento nutricional y un alimento para la protección de la salud según la ciencia médica. La ciencia médica moderna ha estudiado que la stevia es beneficiosa para regular el azúcar en sangre y la presión arterial, mejora la actividad cerebral y ayuda a controlar el peso y el cuidado de la piel. Como fabricante de extracto de stevia, Foodchem.com Stevia también es baja en calorías.

5. El extracto de stevia es estable a los ácidos, álcalis, al calor, a la luz y no fermenta. Como edulcorante en bebidas y alimentos, la stevia puede ser bacteriostática y prolongar la vida útil de la garantía de calidad. Además, la stevia puede reducir casi un 60 % el costo de producción y, al mismo tiempo, ahorrar gastos de transporte y almacenamiento.

6. El extracto de stevia se puede utilizar en alimentos, bebidas, medios medicinales, complejos edulcorantes, encurtidos, cosméticos, pasta de dientes, saborizantes para cigarrillos, etc.

7. El costo de usar Stevia es solo el 30-40% del de usar azúcar de caña, por lo que es un aditivo alimentario muy económico.

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 500 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