

ICH Maltitol polvo

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Nombre del producto:	Maltitol powder
CAS N°:	585-55-6
N. CE:	2940000080
Aditivo alimentario:	E-965
Aspecto:	Cristal
Tipo:	Edulcorante

ITEM	STANDARD DATE	TESTING RESULT
	GB 28307, FCC	
Assay (Dry Basis) %	98.0-100.5	99.3
Water Content %	≤1%	0.17
Mesh	20 - 80	
Reducing Sugars	≤0.1%	0.013
Specific Optical Rotation	+105.5 °-+108.5°	conform
Melting Point	148 °C - 151 °C	conform
Residue on Ignition %	≤0.1	0.01
Conductivity (temp.20°C)	≤20μS/cm	conform
Nickel mg/kg	≤1.0	absent
Lead mg/kg	≤ 0.5	absent
Arsenic mg/kg	≤ 0.5	absent
Chloride mg/kg	≤50	0.001
Sulphate mg/kg	≤100	0.002
Total plate count	<1000 cfu/g	<100
Mold/Yeast	<100 cfu/g	<10
Escherichia Coli	Negative	conform
Salmonella	Negative	conform

El cristal de maltitol es un alimento ideal para pacientes que padecen diabetes

El cristal de maltitol está hecho de jarabe de malta súper alto con catalizador de níquel a través de calentamiento, presurización, hidrogenación y cristalización. Con un sabor dulce puro, perteneciente al agente edulcorante sin azúcar como alimento verde.

Funciones del producto:

1. Regular el azúcar en sangre, mejorar la inmunidad humana sin estimular la secreción de insulina.
2. Función de reducción de grasa para prevenir el exceso de grasa en el cuerpo humano.
3. Previene la caries dental y mejora la absorción y reserva de calcio en el cuerpo humano.
4. Protege la humedad y el sabor, mejora el olor aromático y mejora la apariencia y la transparencia de los dulces. Sufre de diabetes y adiposis.
5. El maltitol apenas se descompone en el cuerpo humano, por lo que puede utilizarse como alimento para pacientes que padecen diabetes y adiposis.
6. Como el maltitol deja una buena sensación en la boca, protege la humedad y no es cristalino, se puede utilizar en la producción de diversos dulces, incluido el algodón de azúcar fermentado, los caramelos duros, las gotas de gelatina transparente, etc.
7. Características de alivio de la garganta, limpieza de dientes y prevención de caries para masticar chicle, caramelos y chocolate.
8. Con cierta viscosidad y dificultad para la fermentación, se puede utilizar como sustituto de la azúcar granulada en bebidas de jugo de fruta en suspensión y bebidas de ácido láctico para mejorar la sensación en la boca.
9. Se puede utilizar en helado para mejorar el refinamiento y el sabor dulce, y prolongar la vida útil.

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