

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Nombre del producto:	XILITOL - XYLITOL
CAS N°:	87-99-0
N. CE:	29054900
Aditivo alimentario:	E-967

ITEM	STANDARD
IDENTIFICATION	MEETS THE REQUIREMENTS
APPEARANCE	WHITE CRYSTALS
ASSAY (DRY BASIS)	>=98.5%
OTHER POLYOLS	=<1.5%
LOSS ON DRYING	=<0.2%
RESIDUE ON IGNITION	=<0.02%
REDUCING SUGARS	=<0.5%
HEAVY METALS	=<2.5PPM
ARSENIC	=<0.5PPM
NICKEL	=<1 PPM
LEAD	=<0.5PPM
SULFATE	=<50PPM
CHLORIDE	=<50PPM
MELTING POINT	92-96°C

El xilitol es un edulcorante de poliol de 5 carbonos que se produce de forma natural. Se encuentra en frutas y verduras, e incluso lo produce el propio cuerpo humano. Puede absorber calor cuando se disuelve en agua, con función de absorción de humedad, y puede provocar diarrea transitoria si se toma en exceso. El producto también puede tratar el estreñimiento. El xilitol es el más dulce de todos los polioles. Es tan dulce como la sacarosa, no deja regusto y es seguro para los diabéticos. El xilitol tiene un 40% menos de calorías que el azúcar y, por este motivo, se acepta un valor calórico de 2,4 kcal/g para el etiquetado nutricional en la UE y los EE. UU. En aplicaciones cristalinas, proporciona un efecto refrescante agradable y natural, mayor que el de cualquier otro poliol. Es el único edulcorante que muestra efectos anti caries tanto pasivos como activos.

Aplicación:

El xilitol es un edulcorante, suplemento nutricional y terapia adyuvante para diabéticos: El xilitol es un intermediario en el metabolismo del azúcar en el cuerpo. En ausencia de en el cuerpo, afecta el metabolismo del azúcar. No requiere, y el xilitol también puede A través de la membrana celular, es absorbido y utilizado por el tejido para promover la síntesis de glucógeno en el hígado, para la nutrición y energía de las células, y no hace que el nivel de azúcar en sangre aumente, eliminando los síntomas de más de tres síntomas (múltiples alimentos, polidipsia, poliuria) después de tomar la diabetes. Es el sustituto de azúcar nutritivo más adecuado para pacientes diabéticos.

El xilitol se puede utilizar en azúcar, pasteles y bebidas según sea necesario para la producción normal. La etiqueta indica que es adecuado para diabéticos. En la producción real, el xilitol se puede utilizar como edulcorante o humectante. La dosis de referencia para alimentos es: chocolate, 43%; chicle, 64%; mermelada, gelatina, 40%; ketchup, 50%. El xilitol también se puede utilizar en leche condensada, toffee, caramelos blandos y similares. Cuando se usa en repostería, no se produce doradura. Al elaborar una masa que requiera dorarse, se puede añadir una pequeña cantidad de fructosa. El xilitol puede inhibir el crecimiento y la actividad de fermentación de la levadura, por lo que no es adecuado para alimentos fermentados. alimentos chicles sin calorías productos de confitería productos de higiene bucal (enjuague bucal y dentífrico) productos farmacéuticos cosméticos.

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