

Jarabe de alulosa orgánico



¿Qué es el jarabe de alulosa orgánica?

El jarabe de alulosa orgánico, también conocido como jarabe de azúcar raro orgánico o jarabe de D-psicosa, es un edulcorante vegetal de última generación derivado de fuentes 100 % orgánicas certificadas y sin OMG, como maíz o higos orgánicos. Con un 90 % de dulzor de sacarosa y tan solo 0,2-0,4 kcal/g (en comparación con las 4 kcal/g del azúcar), este jarabe transparente y ligeramente dulce está revolucionando la reducción de azúcar en la industria de alimentos y bebidas saludables. Como ingrediente de bajo índice glucémico (IG ~0) y no cariogénico, el jarabe de alulosa orgánico es compatible con fórmulas keto, aptas para diabéticos y seguras para la salud dental. Se carameliza como el azúcar, retiene la humedad en productos horneados y resiste la cristalización, lo que lo hace ideal para productos de etiqueta limpia y con bajo contenido de azúcar.

Page 1 of 4 https://www.bio-starch.com



Con certificación **orgánica del USDA**, **verificación del Proyecto Sin OMG** y **cumplimiento con las normas Kosher/Halal**, satisface la demanda mundial de soluciones edulcorantes naturales y sostenibles.

Especificación

Parámetro	Especificación
Forma	Líquido transparente y viscoso.
Nivel de dulzura	90% de sacarosa
Contenido de sólidos	70-75%
рН	5,0-6,5
Viscosidad (25°C)	1.500-2.500 cP
Duración	18 meses a 15-25 °C en recipientes sellados
Embalaje	Bidones de HDPE de 20 kg, contenedores IBC o personalizados

Principales características y beneficios

1. Impacto calórico ultrabajo

- Reconocido como "cero calorías" por la FDA (GRAS) y aprobado para su uso en bebidas,
 lácteos y productos horneados.
- o Ideal para control de peso y productos aptos para diabéticos.

2. Sustituto natural del azúcar

- o Imita la textura y la sensación en boca de la sacarosa sin regusto amargo.
- o Estable al calor (hasta 160°C), adecuado para hornear, salsas y repostería.

3. Etiqueta limpia y funcional

- o Libre de aditivos artificiales, gluten y alérgenos (apto para veganos).
- o Mejora el dorado de los productos horneados y extiende su vida útil.

4. Cumplimiento normativo

 Reconocido como seguro en EE. UU., Japón y Singapur; pendiente de aprobación de nuevo alimento por parte de la UE (disponibilidad de orientación específica para cada región).

Page 2 of 4 https://www.bio-starch.com



Aplicaciones

- **Bebidas** : Refrescos, tés listos para beber, batidos de proteínas (claridad y dulzura sin calorías).
- Panadería: Galletas, pasteles, barras de granola (mejora la textura y la retención de humedad).
- Alternativas a los lácteos: helados y yogures de origen vegetal (evita la formación de cristales de hielo).
- Condimentos : Kétchup, aderezos y jarabes sin azúcar.

Calidad y certificaciones

- Certificaciones: USDA orgánico, Proyecto sin OGM verificado, FSSC 22000, Halal, Kosher.
- Pruebas de seguridad: Libre de metales pesados, pesticidas y solventes residuales (informes ISO 17025 disponibles).
- Cumplimiento : Cumple con los estándares de la FDA, JECFA y Health Canada.

¿Por qué elegirnos?

- Abastecimiento sostenible : sustratos orgánicos cultivados éticamente con trazabilidad total.
- **Personalización** : Ajuste el contenido de sólidos (70–85%), mezcle con monk fruit o stevia para optimizar la dulzura.
- Experiencia B2B : precios al por mayor, soporte de I+D dedicado y muestreo rápido.
- Logística global: Envío rápido desde centros de EE. UU. y Asia con opciones de temperatura controlada.

Embalaje

Page 3 of 4 https://www.bio-starch.com





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

View Product Page: Jarabe de alulosa orgánico

Page 4 of 4 https://www.bio-starch.com