

Polvo de extracto de fruta de monje orgánico



¿Qué es el polvo de extracto de fruta de monje orgánico?

El extracto de fruta de monje orgánico es un extracto en polvo 100% natural elaborado a partir de fruta de monje orgánica. Es una alternativa única al azúcar y los edulcorantes artificiales. El extracto de fruta de monje es un polvo de color amarillo claro a marrón. El extracto de fruta de monje también se llama extracto de Luo Han Guo. El sabor es extremadamente dulce, su dulzura es 240 veces mayor que la de la sacarosa y su dulzura es cercana a la del azúcar, con un regusto ligeramente similar a regaliz. La dulzura única de la fruta del monje proviene de los componentes dulces naturales de la fruta llamados mogrosides, que son hasta 300 veces más dulces que el azúcar. Estos compuestos sin calorías tienen un sabor delicioso y dulce sin amargor, lo que los convierte en una opción ideal para reducir el azúcar en una amplia gama de alimentos y bebidas. La fruta orgánica del monje (Luo Han Guo) es una fruta subtropical que se ha cultivado en las remotas montañas del sur de China, en la provincia de Guangxi, durante siglos. Según la leyenda, la fruta del monje lleva el nombre de los

monjes budistas que la cultivaron por primera vez hace casi 800 años. Concentramos la parte más dulce de la fruta monje en un ingrediente que ofrece un sabor dulce 100% natural y sin calorías de la fruta pura. Podemos proporcionar varias especificaciones de extracto de monje orgánico. Al mismo tiempo, también ofrecemos productos mixtos de extracto de Luo Han Guo y otros edulcorantes naturales para clientes con necesidades personalizadas.

Especificación

nombre del producto	Extracto de fruta de monje orgánico
Otro nombre	Extracto de Luo Han Guo
Nombre botánico	Siraitia grosvenorii
Ingrediente activo	Mogroside V
Tipo de extracción	Agua
dulzura	200 veces más azúcar
País de origen	porcelana
Artículo	Requisito
Mogroside V	≥50%
Identificación	Positivo
Apariencia	polvo blanco
Olor	Característica
Gusto	Característica
Análisis granulométrico	100% pasa malla 80
Pérdida por secado	≤5%
Ceniza	≤2%
Arsénico (As)	No más de 0,5 ppm

Cadmio (Cd)	No más de 0,5 ppm
Mercurio (Hg)	No más de 0,1 ppm
Plomo (Pb)	No más de 0,5 ppm
Metales pesados	No más de 10 ppm
Residuos de pesticida	Estándar de la USP
Recuento total de placas	<1000 ufc / g
Salmonela	Negativo
Molde de yeso	<100 ufc / g
E. coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Embalaje	20 kg / tambor
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco. Sin congelación. Mantener alejado de la luz directa fuerte y el calor.
Duración	3 años si está sellado y se almacena lejos de la luz solar directa.

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

[View Product Page: Polvo de extracto de fruta de monje orgánico](#)