

Bestsuppliers

<https://www.bestsuppliers.com/>

Bestsuppliers (www.bestsuppliers.com) wurde 2017 gegründet und wird von Zhejiang Bestsuppliers Network Technology Co., Ltd. entwickelt und betrieben. Als führender Anbieter von B2B-Plattformen für grenzüberschreitenden E-Commerce ist es das Ziel des Unternehmens, durch bidirektionale Handelsdienste eine langfristige und intensive Zusammenarbeit zwischen globalen Käufern und Top-Lieferanten zu ermöglichen. Bestsuppliers.com nutzt fast 30 Jahre praktische Erfahrung und Erfolge im Außenhandel und hat ein neues Modell für den grenzüberschreitenden Handel vollständig implementiert, das „traditionellen Außenhandel + internetbasiertes Marketing für Auslandsbetriebszentren“ integriert.

Ein Produkt von: Hunan Haiding Biotechnology Co., Ltd.



Fruktosesirup In Lebensmittelqualität Für Honig

FOB-Referenzpreis: [Aktuellen Preis abrufen](#)

≥30 Kilogramm	≥300 Kilogramm	≥1000 Kilogramm
2,5 US-Dollar	2 US-Dollar	1,5 US-Dollar

 [Kundenspezifische Anfrage](#)

Schnelle Details			
Typ:	Stabilisatoren, Süßstoffe	CAS-Nr.:	57-48-7
Andere Namen:	Maissirup mit hohem Fructosegehalt	MF:	C6H12O6
EINECS-Nr.:	2542-6271	FEMA-Nr.:	N / A
Herkunftsart:	Hunan, China	Markenname:	Abonnieren
Modellnummer:	2445-877	Produktname:	Fruktosesirup
Zertifizierung:	ISO9001/Halal/Koscher	Aussehen:	hellgelbe Flüssigkeit
Grad:	Lebensmittelniveau	Haltbarkeit:	2 Jahre
Probe:	Verfügbar	Paket:	30kg/Fass
CAS:	57-48-7	Spezifikation:	99% Reinheit
Marke:	Abonnieren		

Prüfling	Standard	Ergebnis
Aussehen	Keine Fremdkörper	Entspricht
Farbe	Klar-Bernstein	Entspricht
Geruch oder Geschmack	Geruchlos, süßer Geschmack	Entspricht
Brix	≥78 %	80 %
DE	20-30	30
ASCHE	≤ 0,3 %	0,2 %
PH	4,5-6,0	4,78
Als	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg
Pb	<0,5 mg/kg	<0,5 mg/kg
Transparenz	≥96 %	98 %
Coliforme Bakterien (N)	<30 KBE/g	Qualifiziert
Gesamtbakterien	<500 KBE/g	Qualifiziert
Krankheitserreger	Negativ	Negativ

Es kann in Kuchen, Getränken, Marmelade, Gelee und Honigprodukten für besseren Geschmack, Qualität und niedrige Kosten verwendet werden.

Es hat 110 % der Süßkraft von Saccharose

. Es ist gelöst und kann häufig in Getränken und kalten Speisen verwendet werden.