



# SORBITOL

**Sorbitol von CREMER OLEO wird aus pflanzlichen Rohstoffen, auf Basis von Mais hergestellt.** Die viskose, farblose und leicht süßliche Flüssigkeit ist besonders geeignet für Anwendungen in Lebensmitteln, Kosmetik, Pharma und foambasierten Produkten.

CREMER OLEO ist als unabhängiges Handelsunternehmen weltweit aktiv. **Sorbitol importieren wir unter Einhaltung der für Produkt und Lieferkette geltenden Qualitätsstandards und regulatorischen Anforderungen.**

## » PORTFOLIO

- **Cremeritol 70 S-C**  
Sorbitol  
70% Solution crystallizing  
CAS-Nr. 50-70-4
- **Cremeritol 70 S-NC**  
Hydrogenated Starch Hydrolysate, Sorbitol  
70% Solution non-crystallizing  
CAS-Nr. 68425-17-2, 1259528-21-6



## » EINSATZGEBIETE

Flüssiges Sorbitol ist leicht süß und mit Wasser mischbar. Daher kann es in ausgewählten FMCG-Anwendungen als Alternative zu Glycerin eingesetzt werden.

Im Lebensmittel-Sektor wird Sorbitol als Feuchthalte und Süßungsmittel, als Trägerstoff (z. B. für Vitamine) und zum Konservieren eingesetzt. Es kommt in Kaugummi, Pralinenfüllungen, Back-

waren, Likör und zuckerfreien bzw. zuckerreduzierten Lebensmittelanwendungen zum Einsatz, soweit dies der jeweiligen Rezeptur und Kennzeichnung entspricht. Als Lebensmittelzusatzstoff trägt es die Nummer E 420.

In der Kosmetik wird Sorbitol in Zahnpasta, Cremes und Duschgels verwendet. Pharma-Hersteller nutzen Sorbitol zur Herstellung von Hustensaft.

## » CREMER OLEO STANDARDS

### VARIANTEN

Crystallizing, Non-Crystallizing,  
Foodgrade, E 420 (ii), Non GMO,  
Non Palm, REACH registriert

### FORM

Flüssig

### VERPACKUNG

IBC-Container

### ZERTIFIZIERUNGEN

Kosher, Halal,  
IFS Broker (GFSI)

Weitere Varianten auf Anfrage.