

乙基香兰素生产厂家

产品名称	乙基香兰素生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	120.00/1kg
规格参数	产品名称:乙基香兰素 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

乙基香兰素厂家,乙基香兰素生产厂家,乙基香兰素,食品级乙基香兰素厂家,食品级乙基香兰素生产厂家

乙基香兰素属广谱型香料,是当今世界上z重要的合成香料之一,是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料,其香气是香兰素的3-4倍,具有浓郁的香荚兰豆香气,且留香持久。广泛用于食品、巧克力、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中起增香和定香作用。另外乙基香兰素还可做饲料的添加剂、电镀行业的增亮剂,制药行业的中间体。

白色至微黄色针状结晶或结晶性粉末,具有强烈香荚兰豆香气。熔点77~78 , 沸点285 , 149~150 (1.73kPa)。

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能z大允许使用量(g/kg) z大允许残留量(g/kg) 乙基香兰素较大婴儿和幼儿配方食品食品用香料5mg/100ml(100ml以即食食品计,生产企业应按照规定冲调比例折算成配方食品中的使用量) 乙基香兰素食品食品用香料用于配制香精的各香料成分不得超过在GB2760中的z大允许使用量和z大允许残留量

乙基香兰素是我国《食品添加剂使用卫生标准》规定允许使用的食品香料,香气强度为香兰素的3~4倍,主要用于配制香草型食用香精、汽水、冰淇淋、巧克力和烟酒等。在巧克力中使用量为250mg/kg; 胶姆糖中110mg/kg; 酒类饮料中100mg/kg; 布丁类中74mg/kg; 糖果中65mg/kg; 烘烤食品中63mg/kg; 冷饮中47mg/kg; 软饮料中20mg/kg。

广泛用于食品、巧克力、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中起增香和定香作用

与香兰素基本相同。可作为增甜剂和定香剂使用，可用于甜花香、果子唇膏香，也用于需要甜奶香的配方作定香剂，有导致变色的性能，故忌入白色膏霜和香皂中。大量用于香荚兰豆型和巧克力型食用香精中。还用于奶油型、果香、烟糖、焦糖、坚果、朗姆等香味中，作增甜剂和定香剂。

按FAO/WHO(1983)规定：可用于婴儿罐头食品和婴幼儿谷类加工制品z高允许用量为70mg/kg(指粮食食品)；可可粉和含糖可可粉、巧克力、可可液块，可可饼、可可涂层制品(少量用于调香)和奶油，用量以加工需要为限(GMP)。

该品具有香兰素的香气，但较香兰素更为幽雅，且香气强度比香兰素高3-4倍，大部分用作点心、食品、饮料等的食品香料，也用于香水、化妆品、烟草上。大鼠口服LD50为>2000mg/kg。