

食品级清甜素厂家

产品名称	食品级清甜素厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	30.00/公斤
规格参数	品牌:清甜素厂家 型号:食品级清甜素 产地:山东清甜素
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

清甜素厂家 清甜素生产厂家 清甜素价格

【产品特点】：

- 1，口感纯正，可以跟白糖一样，甜度1斤能高出白糖100斤以上，即使不小点加多了也不会有苦味。
- 2清甜素无毒性。
- 3清甜素不容易发生酸酵，故使用清甜素长期保存食品时适宜。

【使用方法及用量】：直接加入或先溶于水中后在按生产工艺适量添加于所需产品中均匀搅拌，介意用量:1面包饼干糕点不超过0.16%；2冷冻饮品、果酱、蜜饯类、腌制蔬菜、熟制坚果及籽类、复合调味剂、果蔬汁饮料、蛋白饮料不超过0.065%（小二经验：假设用十斤白糖的产品，现在改成用两斤白糖加40克清甜

清甜素是瑞典皇家工学院新技术成果，以纽甜、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糖醇、甜菊糖、安塞蜜、甜蜜素、氨基酸为基料，配以符合国标gb2760-1996的多种食品添加剂复合而成的优质低卡型复方甜味剂，具有精致蔗糖的甘甜美味，口感清凉，是接近蔗糖口味的复合甜味剂，不但可以提升产品的品质，而能大幅度降低用糖成本，可以全部或部分代蔗糖使用。

应用范围:

食品饮料、雪糕、冰激凌、乳制品、果冻、蜜饯果脯、糖果糕点、焙烤食品、甜点沙司、酒类勾兑等行业。

性能优点:

- 1、性能稳定，产品所有原料符合国家gb2760-1996的规定
- 2、口感接近蔗糖，味道甜美纯正，极大的提高品质。
- 3、经济实用。
- 4、性能稳定，该产品耐热、耐酸、稳定性强
- 5、使用方便，只需按产品的甜度计量投放。
- 6、可以全部或部分替代蔗糖，大大降低了用糖成本

适用范围面包、糕点（1.8克/每公斤原料）；冷冻饮品、饼干、果酱、蜜饯类、腌制蔬菜、熟制坚果及籽类、复合调味剂、果蔬汁饮料、蛋白饮料（0.8克/每公斤原料）

使用方法直接加入产品中或先溶于水再添加到产品中。

产品特点清甜素是新时代甜味剂，口感可以跟白糖一样，甜度为蔗糖的100-120倍以上；本品不会像蔗糖那样易发生酸酵作用，故使用本品长期保存食品时为适宜，特别调配于清凉饮料、糕点、尤其果汁汽水。