食品甜味剂白甘宝 甘草酸单铵

产品名称	食品甜味剂白甘宝 甘草酸单铵
公司名称	西安瑞鸿生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:甘草酸单铵 含量:≥75（%） 有效物质含量:≥75（%）
公司地址	中国 陕西 西安市 西安市安东街66号
联系电话	86 029 87568050 15339202664

产品详情

型号	甘草酸单铵	含量	≥75（%）
有效物质含量	≥75（%）	产品规格	≥75% hplc
执行标准	企业标准	主要用途	食品甜味剂
CAS	53956-04-0		

分子式：c42h61o16nh4

分子量：839

用：主要成分为甘草酸，甜度是蔗糖的200-300倍，在食品添加剂方面具有低热能、安全无毒和较强的保健功效，是高血压、肥胖症、糖尿病、心脏病患者使用的理想甜味剂，有浓郁的甘草特殊香味，具有保健、解毒、护肝、消炎、增香等功效，是非常理想的纯天然甜味剂原料。

途:肉类罐头、调味料、调味品、酱油、豆酱、色拉酱、腌制品、冷冻甜食、口香糖、槟榔、面包食品、糖果蜜饯、饼干、低糖类食品、无糖食品、果汁、乳制品、奶粉、功能性饮料等。

使用方法:先将本品在常温下用水溶解,再按工序需要添加于食品中即可。

使用剂量:建议使用量为3‰-5‰,客户可按自身产品风味的要求做适当调整。

装: 20kg/纸箱或1kg/铝箔袋。注意避光、密封、防潮保存。

质量标准：

含量：≥75%

检测方法：hplc

产品性状：白色精细粉末

味道：特殊甜味

炽灼残渣：≤0.1%

水份：≤8%

p h值: 4.3-4.7

氯化物：≤0.014%

硫酸盐：≤0.029%

重金属：≤10ppm

砷盐：≤2ppm

微生物指标：

细菌总数：≤1000cfu/g

霉菌及酵母菌：≤100cfu/g

沙门氏菌：无

大肠杆菌：无