

食品级香兰素 炒货鱼饵冰淇淋增香剂味道纯正白熊香兰素

产品名称	食品级香兰素 炒货鱼饵冰淇淋增香剂味道纯正白熊香兰素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	260.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

CAS:121-33-5

又名香草醛，学名3--4-羟，白色或浅黄色针状或结晶状粉末，熔点82-83，香兰素是重要的食品香料之一，具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，起增香和定香作用，广泛用于食品、巧克力、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中。另外，香兰素还可作饲料添加剂，电镀行业的增亮剂等。香兰素具有香子兰特有的甜美的香气，广泛用于食品、化妆品等行业。它是全球产量大的合成香料，广泛用作定香剂、调味剂，用于香精香料化妆品及食品、饮料。

用途：本品具有浓郁的奶香甜香，是重要的食品添加剂之一，也是应用很广的日用香料。广泛用于糖果、冰淇淋、饮料、糕点、巧克力和面包、饼干酒类等各类食品，也可用于香皂、牙膏、香水、膏霜等各类日化用品，还有用于试剂、电镀、化工橡胶、塑料等其他方面。

作用：1、用作食用香精、日化香精。

2、是获取粉香、豆香的好香料。常作粉底香用。可广用于几乎所有香型，如紫罗兰、草兰、葵花、东方香型中。能和、异丁香酚苯醚、香豆素、香等合用兼作是定香、修饰剂与和合剂，也可用于掩盖不良气息。在食用、烟用香精中应用也较广，而且用量也较大。在香荚兰豆型、奶油、巧克力、太妃香型中都是必用香料。

3、香兰素是我国规定允许使用的食用香料，可作定香剂，是配制香草型香精的主要原料。也可直接用于饼干、糕点、糖果、饮料等食品的加香。用量按正常生产需要，一般在巧克力中970mg/kg；口香糖中270mg/kg；糕点、饼干中220mg/kg；糖果中200mg/kg；调味品中150mg/kg~冷饮中95mg/kg。

4、GB27602011规定为允许使用的食用香料。广泛用于配制香草、巧克力、奶油等型香精，用量可达25%

~ 30%，或直接用于饼干、糕点，用量0.1%~0.4%，冷饮0.01%~0.3%，糖果0.2%~0.8%，尤其是含乳制品。