

谷氨酰胺用途添加量

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 谷氨酰胺用途添加量 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 60.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:东聚 型号:食品级 产地:江苏 |
| 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

L-谷氨酰胺品名：L-谷氨酰胺、谷氨酰胺、左旋谷氨酰胺L-谷氨酰胺英文：Glutamine(Gln) L-谷氨酰胺
分子式：C₅H₁₀N₂O₃L-谷氨酰胺颜色和性质：L-谷氨酰胺为白色结晶或晶性粉末，L-谷氨酰胺能溶于水，不溶于甲醇，L-谷氨酰胺无臭，稍有甜味。L-谷氨酰胺是调味剂。GB2760-2001)规定为允许使用的食品用香料。【限量】：1.占食品中总蛋白质量的6.6% (FDA § 172.320, 2000)。2.FEMA (mg/kg)：焙烤制品、早餐谷物，20~100；无醇饮料、含醇饮料，3~30；干酪、酱汁、肉制品、果仁制品、禽制品，15~100；胶姆糖、糖果、糖霜、凝胶及布丁、软糖、代糖品、甜沙司，3~15；调味品2~25；蛋制品、代乳品、其他谷类，5~10；油脂、冷饮、水果冰品、乳制品，5~15；鱼制品15~30；硬糖1~20；速溶咖啡和茶10~100；果酱、果冻、加工水果，2~15；加工蔬菜3~5；复水蔬菜5~25；调味香料10~250；小吃食品15~250；汤料5~250。