

维多牌安赛蜜甜味剂食品级 安徽维多AK糖 1kg/袋

产品名称	维多牌安赛蜜甜味剂食品级 安徽维多AK糖 1kg/袋
公司名称	曲阜鲁豫食品添加剂有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:维多牌 型号:食品级 规格:25kg/箱
公司地址	曲阜市胜利大街2号
联系电话	15668188836 19653797845

产品详情

产品简介

安赛蜜简介：安赛蜜又称为AK糖、乙酰磺胺酸钾、阿尔适尔芳钾。中文别名：A-K糖，6-甲基-1,2,3-氧恶嗪-4-(3H)-酮-2,2-二氧化钾盐，英文名称：acesulfame或Acesulfame Potassium，分子式：C₄H₄KNO₄S，分子量：201.24，产品规格：食品级，CAS号：33665-90-6。

安赛蜜限量：

饮料、冰淇淋、糕点、糖果、果酱、酱菜、蜜饯、胶姆糖、八宝粥罐头、果冻、面包0.3调味料0.5；餐桌用甜料，每片，每包40mg；风味酸奶0.35；无糖（低糖）糖果及胶姆糖2.0；无糖口香糖4。

安赛蜜质量指标：

含量99.0%~101.0%，钾（以k计，原子吸收法）17.0%~21.0%，干燥失重（105℃，2h）1.0%
1%，溶液pH值6.5~7.5，硫S盐0.1%重金属0.001%，铅0.0001%氟化物0.003%。熔点约225℃，
吸收光谱227nm，密度1.83g/cm³（松散密度1.1~1.3kg/dm³），不吸湿，室温下稳定。易溶于水（30g/100ml，20℃）。

安赛蜜特点：

1. 性能优越，口味纯正：AK糖口味清爽，甜味感觉迅速，没有不良口感。
2. 溶解性好：它极易溶解于水，20度的水中溶解度为27克。

3. 不含热量：

它不在人体内代谢，因此不含热量。代替蔗糖在食品和饮料中使用，可以降低卡路里含量。

4. 稳定性：它具有好的稳定性，能够耐受225 的高温，PH2-PH10范围内保持稳定，不与食品或饮料中其它成份发生反应。因此在食品饮料中使用它可以延长货架期。

安赛蜜性状：

白色、结晶状粉末 高甜度、其甜度约是蔗糖（3%溶液）的200倍
无异味，不吸湿，水溶性高，对热、酸稳定性好用于食品加工不会引起微生物发酵
不参与代谢，可控制热量的摄入，特别适于肥胖者 不会引起龋齿
适用性强，使用范围广（食品、饮料、日用品、餐桌甜味剂）
提供给产品健康的形象（清爽、护齿、无糖、低热量）降低生产成本
与蔗糖、阿斯巴甜（Aspartame）等甜味剂复配使用，协同增效效果显著。

安赛蜜用途：

在欧美等40多个地区中，安赛蜜广泛应用于食品、化妆品等行业。食品方面用于饮料、糖果、糕点、冰淇淋、果酱、布丁、烘烤食品和餐桌甜包、奶制品等几乎所有甜味产品中。

安赛蜜使用方法：

安赛蜜使用时，饮料中只要含有800~1000mg/L或更少的浓度就可得到满意的甜味。由于其不含热量、不参与人体代谢，特别适用于糖NB者和需要低能量健康食品的人群。安赛蜜由于其耐高温、耐酸碱，以及在溶液状态稳定性等特性，使其非常适合于各种类型饮料包括果汁、碳酸型和乳酸菌类等饮料中，作为甜味剂。如与果糖、葡萄糖、高果糖浆或蔗糖混合使用，能使口感增效，同时又降低成本。并使饮料稠度、粘度增加。安赛蜜由于其甜度大、水溶性好，在饮料生产中，可以减化工艺，减少投料工序人力及时间。并能避免蔗糖溶液高温引起的结焦等现象。

售后服务