

食品添加剂甜味剂 江苏牛塘阿斯巴甜

产品名称	食品添加剂甜味剂 江苏牛塘阿斯巴甜
公司名称	北京荣振丰达商贸有限公司
价格	103.00/公斤
规格参数	
公司地址	中国北京市丰台区长辛店镇经济技术开发区
联系电话	010-52261658 13161938761

产品详情

甜味剂>>阿斯巴甜 阿斯巴甜

英文名称:. Aspartame

中文名称：阿斯巴甜

化学名称：N-L-a-天冬氨酰基-L-苯丙氨酸-1-甲脂

分子式：C₁₄H₁₈N₂O₅

特性：白色结晶性粉末、无臭。有强烈甜味。其稀释溶液的甜度约为蔗糖的200倍，甜味与蔗糖十分相似，溶液的PH值为

4.5-6.0，长时间加热或高温可致破坏。在水溶液中不稳定，易分解而失去甜味，低温时和pH值3-5时较稳定。
g / 100ml。

用途：广泛应用于碳酸饮料、带果肉饮料、果酱、果味粉、速溶咖啡、冷冻奶制品、胶冻软糖、口香糖、蜜
可制成粒、片、粉或剂，作为蔗糖的替代品直接加到日常甜食中，尤其适宜于糖尿病、肥

质量标准：USP ,FCC

项目:	标准:	
外观	白色晶体或结晶粉	
含量(以干基计) :	98-102% 比旋光[a] _D 20	
	+14.5-+16.5 干燥失重(105	
	4hr) :	4.5%
硫酸盐灰分	0.2%	

PH :	4.5-6.0	
砷(以As计)		3ppm
重金属(以Pb计) :		10ppm
灼烧残渣	0.2%	
其他相关物	2.0%	
5-苄基-3,6-二氧-2-哌嗪乙酸		1.5%

功用：阿斯巴甜能增进水果的风味降低咖啡的苦味.能有效地降低热量,而且不会造成牙齿龋坏,具有
阿斯巴甜具有风味好、甜度高、热值低、安全可靠等特点。

除了可单独在食品中使用，还可以与其它甜味剂混合复配，从而达到更加满意的效果。另外，维多安赛蜜与
有显著的协同增效效果，其甜度会立即增至蔗糖(3%浓度)的300倍。

推荐使用量：我国国家标准规定，汽水、乳饮料、醋、咖啡饮料、咖喱中的用量按正常生产需要与蔗糖或其
：甜食0.3%，胶姆糖1.0%；饮料0.1%，早餐谷物0.5%，以及配制用于糖尿病、高血压、肥胖症、心血管患
视需要而定。

【保存】置于阴凉干燥、避光，避高温处。

【保质期】两年