

# 罗汉果甜苷厂家 食品级饲料级罗汉果甜苷

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 罗汉果甜苷厂家 食品级饲料级罗汉果甜苷       |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司              |
| 价格   | 520.00/千克                 |
| 规格参数 | 品牌：:东聚<br>型号:食品级<br>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

食品级罗汉果甜苷厂家 罗汉果甜苷生产厂家 罗汉果甜苷用途

罗汉果甜苷简介：

罗汉果甜苷作为食品是安全的,在国家强制标准《GB2760食品添加剂使用标准》中规定,罗汉果甜可不用用于各类食品。属低热量、非营养、非发酵型的甜味剂,是主要的甜味成分

【产品名称】:罗汉果甜苷

【外文名】:mogrosides,Mog

【性状】:浅黄色粉末,有罗汉果香,味极甜

【提取来源】葫芦科植物罗汉果的干燥果实

【产品规格】罗汉果甜苷含量:10%、25%、80%、98%、其他各种规格,可定制

【性质】:甜度约为蔗糖的240倍,熔点197~201 (分解)。热稳定性强,易溶于水和稀乙醇。罗汉果苷V是罗汉果果实中含量和甜度均较高的成分,其甜度是蔗糖的300倍左右,属低热量、非营养、非发酵型的甜味剂,是主要的甜味成分。在100 中性水溶液中连续加热25h,或在120 长时间加热,均不致破坏。在弱酸、弱碱中不变质。

## 【产品用途】

应用范围:甜味剂,可广泛应用于营养品、婴幼儿食品、膨化食品、调味料、中老年食品、固体饮料、糕点、冷食、方便食品、速溶食品等。甜味剂,兼有改进风味、促进着色作用。用量约0.7%~3.0%。

## 注意:

1. 本品在100℃中性水溶液中连续加热25h,或在120℃长时间加热,均不致破坏。在弱酸、弱碱中不变质。
2. 本品属低热量甜味剂。

存储:成品存放阴凉、干燥、清洁、通风避光的仓库中,地面有垫板,垫板,通风干燥处,避免日晒,远离明火。