

# 批发甜味剂江苏浩波安赛蜜AK糖

产品名称	批发甜味剂江苏浩波安赛蜜AK糖
公司名称	北京驰康食品添加剂有限公司销售总部
价格	65.00/公斤
规格参数	型号:江苏浩波安赛蜜AK糖 含量:100 ( % ) 有效物质含量:99.88 ( % )
公司地址	中国 北京市房山区 良乡凯旋大街建设路18号—480
联系电话	86 010 59469797

## 产品详情

型号	江苏浩波安赛蜜AK糖	含量	100 ( % )
有效物质含量	99.88 ( % )	产品规格	25EAX1KG
执行标准	按照国家相关规定标准执行	主要用途	食品甜味剂
CAS	55589-62-3		

北京益泽隆食品添加剂有限公司

安赛蜜 ( ak糖 )

安赛蜜的化学名称为: potassium salt of 6-methyl,2,3-oxathiazin-4(3h)-one-2,2-dioxide (6-甲基-1,2,3-恶噻嗪-4(h)-酮-2,2-二氧化物钾盐), 分子式:  $C_4H_4KNO_4S$ ; 分子量: 201.24 ;

英文名: acesulfame-k或acesulfame potassium。

又称为乙酰磺胺酸钾、a-k糖、阿尔适尔芳钾。

安赛蜜是一种食品添加剂,是化学品,类似于糖精,易溶于水,20 时溶解度为27克。增加食品甜味的,没有营养,口感好,无热量,具有在人体内不代谢、不吸收(是中老年人、肥胖病人、糖尿病患者理想的甜味剂),对热和酸稳定性好等特点,是目前世界上第四代合成甜味剂。它和其它甜味剂混合使用能产生很强的协同效应,一般浓度下可增加甜度30%~50%。1967年由德国赫斯特公司首先发现,1983年首次在英国得到批准,甜度为蔗糖的200~250倍。安赛蜜对光、热(能耐225 高温)稳定,ph值适用范围较广(ph=3-7),是目前世界上稳定性最好的甜味剂之一,在空气中不吸湿,对热稳定。能耐225 高温,在ph2~10范围内稳定,使用时不与其它食品成分或添加剂发生反应。适用于焙烤食品和酸性饮料。此外,安赛蜜的安全性高,联合国fao/who联合食品添加剂专家委员会同意安赛蜜用作a级食品添加剂,并推

荐日均摄入量 (adi) 为0~15mg/kg。1988年美国食品与药品管理局 (fda) 批准在食品中使用安赛蜜, 规定日摄入量 (adi) 为0~15mg/kg, 1998年fda批准在软饮料中使用。甜味纯正而强烈, 优于蔗糖甜味持续时间长, 与阿斯巴甜1:1合用有明显增效作用。安赛蜜的生产工艺不复杂、价格便宜、性能优于阿斯巴甜, 被认为是最有前途的甜味剂之一。经过长达15年的实验和检查, 联合国世界卫生组织、美国食品药品监督管理局、欧共体等权威机构得出的结论是: “安赛蜜对人体和动物安全、无害”。目前, 全球已有90多个国家正式批准安赛蜜用于食品、饮料、口腔卫生/化妆品 (可用于口红、唇膏、牙膏和漱口液等) 及药剂 (用于糖浆制剂、糖衣片、苦药掩蔽剂等) 等领域中。我国卫生部于1992年5月正式批准安赛蜜用于食品、饮料领域, 但不得超标使用。

应用范围及最大使用量:

调料和果料发酵乳 0.35g/kg	无糖胶基糖果 4.0g/kg
冷冻饮品 (除03.04食用冰) 0.3g/kg	八宝粥罐头 0.3g/kg
水果罐头 0.3g/kg	面包 0.3g/kg
果酱 0.3g/kg	糕点 0.3g/kg
蜜饯类 0.3g/kg	餐桌甜味料 0.04g/kg
酱渍的蔬菜 0.3g/kg	调味品 0.5g/kg
盐渍的蔬菜 0.3g/kg	酱油 1.0g/kg
烘焙/炒制坚果与籽类 3.0g/kg	饮料类 (除14.01引用水) 0.3g/kg
糖果 (除05.02.08.01无糖胶基糖果) 2.0g/kg	果冻 0.3g/kg

(其它产品可根据产品自身特点适当添加)