

工厂价格食品级司盘80

产品名称	工厂价格食品级司盘80
公司名称	中科特（临沂）食品配料有限公司
价格	13500.00/吨
规格参数	品牌:中科特 型号:司盘80 产地:山东临沂
公司地址	Yishui, Linyi City, Shandong, China
联系电话	0539-2732111 15963968911

产品详情

中科特（临沂）食品配料有限公司

山梨醇酐单油酸酯（司盘80）产品简介

中文名：山梨醇酐单油酸酯

别名：司盘80

执行标准GB 13482-2011，标准中规定的质量指标如下表：

表1感官要求

项 目

要 求

检验方法

色泽

琥珀色至棕色

取适量实验室样品，置于清洁、干燥的玻璃管中，

在自然光线下，目视观察。

组织性状

黏稠油状液体

表2理化指标

项 目

指 标

检验方法

脂肪酸，w/%

73 ~ 77

附录A中A.4

多元醇，w/%

28 ~ 32

附录A中A.5

酸值(以KOH计)/(mg/g)

8

附录A中A.6

皂化值(以KOH计)/(mg/g)

145 ~ 160

附录A中A.7

羟值(以KOH计)/(mg/g)

193 ~ 210

附录A中A.8

水分，w/%

2.0

附录A中A.9

砷(As)/(mg/kg)

3

附录A中A.10

铅(Pb)/(mg/kg)

2

附录A中A.11

理化性质：

分子式:

C₂₄H₄₄O₆

分子量:

428.60

相对密度:

0.99g/ml

沸点:

464.8

闪点:

186.2 °C

产品性状：琥珀色至棕色黏稠油状液体，能分散于温水和乙醇中，溶于丙二醇、液体石蜡、乙醇等有机溶剂中，HLB值为4.3。

用量:作为食品添加剂乳化剂，按照GB2760规定司盘80的在各类食品中的使用范围和最大使用量如下表--

食品名称

最大使用量/(g/kg)

备注

调制乳

3.0

稀奶油(淡奶油)及其类似品

10.0

脂肪，油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)

15.0

氢化植物油

10.0

冰淇淋、雪糕类

3.0

经表面处理的鲜水果

3.0

经表面处理的新鲜蔬菜

3.0

豆类制品

1.6

以每千克黄豆的使用量计

可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品

10.0

除胶基糖果以外的其他糖果

3.0

面包

3.0

糕点

3.0

饼干

3.0

果蔬汁(浆)类饮料

3.0

植物蛋白饮料

6.0

固体饮料(速溶咖啡除外)

3.0

速溶咖啡

10.0

风味饮料(果味饮料)

0.5

干酵母

10.0

其他(饮料混浊剂)

0.05

产品用途概述：司盘80是亲油乳化剂，可应用在食品、药品、化妆品中,具体应用如下：

1. 在食品工业中用作乳化剂，用于饮料、奶糖、冰激凌、面包、糕点、麦乳精、人造奶油、巧克力等生产中；
2. 可用做注射液及口服液的增溶剂或乳化剂；胶囊剂用分散剂；软膏剂用乳化剂和基质；栓剂用基质等。