

食品级羟丙基二淀粉磷酸酯 食用添加原料 增稠剂厂家

产品名称	食品级羟丙基二淀粉磷酸酯 食用添加原料 增稠剂厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 含量:99
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

羟丙基二淀粉磷酸酯可作为增稠剂。

中文名：羟丙基二淀粉磷酸酯

外文名：Hydroxypropyl distarch phosphate

中文商品名称：羟丙基磷酸双淀粉

详情：理化性质：白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。在醚化的基础上，适当地交联所得到的HPDSP，其膨润力、透明度仍显著高于原淀粉。糊液对温度、酸度和剪切力的稳定性高。

来源与制法：淀粉与三偏磷酸钠或磷酰氯（0.1%）与环氧丙烷（10%）伴同酯化而成。

2、可安全用于食品（FDA，§ 172.892,1994）。

质量要求：质量标准（FAO/WHO，1990；CXAS，1991）

羟丙基含量/% 7.0

氯丙醇/（mg/kg） 1

土豆或小麦类淀粉/% 0.14

其他类淀粉/5 0.04

二氧化硫

谷物类/ (mg/kg) 50

其他类/ (mg/kg) 10

砷 (以As计) (mg/kg) 3

* (以Pb计) (mg/kg) 40

铅/ (mg/kg) 2

我国《食品添加剂使用标准》(GB2760 2011)表A.2(可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单)第50项为羟丙基二淀粉磷酸酯,功能为增稠剂。未限定高用量,可按需添加。

FAO/WHO规定:可单独使用或与其他增稠剂合用。用于蛋黄酱,5 g/kg;罐装胡萝卜(产品含有奶油或其他油脂)、发酵后经加热处理的调味酸奶及其制品,10 g/kg;冷饮制品,30 g/kg;罐装沙丁鱼和沙丁鱼类产品,20 g/kg;罐装鲑鱼和竹荚鱼,60 g/kg(仅用于填料);速冻鱼条和鱼块(仅指用面包粉和面包拖料包裹),以GMP为限。

【产品名称】 羟丙基二淀粉磷酸酯

【英文名称】 Hydroxypropyl distarch phosphate

【产品形状】

羟丙基二淀粉磷酸酯为白色粉末,无臭,无味,易溶于水,不溶于有机溶剂。在醚化的基础上,适当地交联所得到的HPDSP,其膨润力、透明度仍显著高于原淀粉。糊液对温度、酸度和剪切力的稳定性高。

【来源与制法】

羟丙基二淀粉磷酸酯淀粉与三偏磷酸钠或磷酸氯(0.1%)与环氧丙烷(10%)伴同酯化而成。

【产品用途】 羟丙基二淀粉磷酸酯增稠剂、稳定剂。

【范围及用量】

羟丙基二淀粉磷酸酯公斤我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：用于冰淇淋，添加量为0.3g/kg；果冻，2.5 g/kg；方便面、面条，0.2 g/kg；固体饮料，0.5 g/kg；果酱，1.0 g/kg。

【FAO/WHO规定】

羟丙基二淀粉磷酸酯可单独使用或与其他增稠剂合用。用于蛋黄酱，5 FAO/WHO；罐装胡萝卜（产品含有奶油或其他油脂）、发酵后经加热处理的调味酸奶及其制品，10 g/kg；冷饮制品，30 g/kg；罐装沙丁鱼和沙丁鱼类产品，20 g/kg；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60 g/kg（仅用于填料）；速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹），以GMP为限。

【质量要求】羟丙基二淀粉磷酸酯质量标准（FAO/WHO，1990；CX AS，1991

羟丙基含量/% 7.0

氯丙醇/（mg/kg） 1

土豆或小麦类淀粉/% 0.14

其他类淀粉/5 0.04

二氧化硫

谷物类/（mg/kg） 50

其他类/（mg/kg） 10

砷（以As计）（mg/kg） 3

重金属（以Pb计）（mg/kg） 40

铅/（mg/kg） 2

【产品包装】羟丙基二淀粉磷酸酯内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】羟丙基二淀粉磷酸酯贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。