

葡萄糖粉，食用级

产品名称	葡萄糖粉，食用级
公司名称	安徽甜蜜蜜有限公司
价格	4000.00/吨
规格参数	品牌:金玉米
公司地址	安徽省合肥市肥东县撮镇东风大道88号
联系电话	0551-67151188 18655055711

产品详情

葡萄糖粉

一、产品特性

葡萄糖粉又称全糖粉或食品级葡萄糖，以优质淀粉为原料，经淀粉酶液化、葡萄糖酶糖化、精制、浓缩、干燥而成的de值90%以上的粉末状淀粉糖产品。

二、产品指标

项目	指标
外观	白色或浅黄色粉末
葡萄糖（%）	95
ph值	4.0—6.5
水分（%）	10
硫酸灰分（%）	0.6

指标	项目
总砷 (以as计), mg/kg	1.0
铅 (以pb计), mg/kg	0.5
铜 (以cu计), mg/kg	5.0
二氧化硫残留量, mg/kg	100
菌落总数, cfu/g	3000
大肠菌群, mpn/100g	30
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

注：本产品执行企业标准。

三、应用行业

焦糖色素、脱水蔬菜、糖果、饮料、焙烤食品、酶制剂、冷食、冷饮、果酱、蜂蜜制品、保健品、饲料业、制药、建材行业、皮革处理等。

四、在行业中的应用

1、在糖果、糕点、饮料、冷食、饼干、滋补养生液、药品、果酱、果冻制品、蜂蜜加工制品等食品行业中可替代白砂糖使用 (甜度为砂糖的 60% — 70%)
，可改善产品的口感，提高产品质量，降低生产成本，提高企业的经济效益。

2、葡萄糖粉吸湿性高，用于焙烤食品中，保持产品松软，保质期长，增加食品的口感。

3、葡萄糖粉溶解吸热，用于饮料、冷食生产中，生产出的产品有凉爽可口的感觉。

4、用于皮革处理，如鞋底革、皮箱革的处理，可以增大其柔软性。

5、人造纤维工业的抽丝液中也可以应用粉末状葡萄糖。

6、葡萄糖粉具有与高麦芽糖浆相近的功能与用途，销售市场接近，可根据客户要求生产（葡萄糖粉的麦芽糖含量较低，为 3%-5%）。