

食品级甲基香兰素含量99%1kg起批

产品名称	食品级甲基香兰素含量99%1kg起批
公司名称	郑州晨旭化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:猴头 香型:其他型香精 主要组成组分:甲基香兰素
公司地址	郑州市金水区兴达路街道办事处黄庄村42号附1号
联系电话	13373937930

产品详情

甲基香兰素英文：vanillin。分子式：c8h8o3。分子量：152.15。cas:121-33-5。

又名香草醛，学名3-甲氧基-4-羟基苯甲醛，白色或浅黄色针状或结晶状粉末，熔点82-83℃，香兰素是重要的食品香料之一，具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，起增香和定香作用，广泛用于食品、巧克力、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中。另外，香兰素还可作饲料添加剂，电镀行业的增亮剂，制药行业的中间体等。香兰素具有香子兰特有的甜美的香气，广泛用于食品、化妆品、烟草、医药等行业。它是全球产量最大的合成香料，广泛用作定香剂、调味剂，用于香精香料化妆品及食品、饮料、烟草工业，也是合成药物和其他香料的重要中间体。

用途：本品具有浓郁的奶香甜香，是最重要的食品添加剂之一，也是应用很广的日用香料。广泛用于糖果、冰淇淋、饮料、糕点、巧克力和面包、饼干、烟草、酒类等各类食品，也可用于香皂、牙膏、香水、膏霜等各类日化用品，还有用于医药、试剂、电镀、化工橡胶、塑料等其他方面。

作用：1、用作食用香精、日化香精、医药中间体。

2、是获取粉香、豆香的好香料。常作粉底香用。可广用于几乎所有香型，如紫罗兰、草兰、葵花、东方香型中。能和洋茉莉醛、异丁香酚苯醚、香豆素、麝香等合用兼作是定香、修饰剂与和合剂，也可用于掩盖不良气息。在食用、烟用香精中应用也较广，而且用量也较大。在香荚兰豆型、奶油、巧克力、太妃香型中都是必用香料。

3、香兰素是我国规定允许使用的食用香料，可作定香剂，是配制香草型香精的主要原料。也可直接用于饼干、糕点、糖果、饮料等食品的加香。用量按正常生产需要，一般在巧克力中970mg/kg；口香糖中270mg/kg；糕点、饼干中220mg/kg；糖果中200mg/kg；调味品中150mg/kg~冷饮中95mg/kg。

4、gb 2760 2011规定为允许使用的食用香料。广泛用于配制香草、巧克力、奶油等型香精，用量可达25%~30%，或直接用于饼干、糕点，用量0.1%~0.4%，冷饮0.01%~0.3%，糖果0.2%~0.8%，尤其是含乳制

品。

5、重要的合成香料，广泛用于日用化用品，作食用、烟用和酒用得法精。在食品工业中用量大，用于配制香草、巧克力、奶油等型香精，用量可达25-30%，直接于饼干、糕点，用量0.1-0.4%，冷饮0.01-0.3%，糖果0.2-0.8%，尤其是含乳制品。用于分析化学，检验蛋白质氮杂茛、间苯三酚及单宁酸。在制药工业，用于生产降压药甲基多巴、儿茶酚类药物多巴，以及白内停、敌菌净等。

使用限量

fema(mg/kg)：软饮料63；冷饮95；糖果200；焙烤食品220；布丁类120；胶姆糖270；巧克力970；裱花层150；人造奶油0.20；糖浆330~20000。

按fao/who规定：用于方便食品的罐头婴儿食品和谷类食品的最高允许用量为70mg/kg(1992)。

本产品的品牌是猴头，香型是其他型香精，主要组成组分是甲基香兰素，含量是99(%)，CAS是有，型号是食品级医药级，主要用途是增味剂