食品级 /医药级 维生素C(L-抗坏血酸、VC) 石药维生素C

产品名称	食品级 /医药级 维生素C(L-抗坏血酸、VC) 石药维生素C
公司名称	河南华悦化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	产地/厂商:河北 含量≥:99.5（%） 产品等级:优级品
公司地址	郑州市二七区冯庄路东、寒山东路北橄榄城都市广场B座519室
联系电话	13213074508 13243430345

产品详情

【中文名】：维生素c（又名抗坏血酸）

【英文名】：vitamin c（l-ascorbic acid）

【规格】：≥99%

【分子式】：c6h8o6

【分子量】：176.14

【物质性质】：酸性，具有较强的还原性，加热或在溶液中易氧化分解，在碱性条件下更易被氧化，为己糖衍生物。

【性状】:白色至浅黄色晶体或结晶性粉末。无臭。有酸味。易分解，露置日光下色渐变深。闪点99°C 。熔点187-192°C。受光照则逐渐变褐，干燥状态下在空气中相当稳定，但在空气存在下于溶液中则迅速变质，ph值3.4-4.5时较稳定。本品1g溶于约5ml水和30ml乙醇。0.5%水溶液ph=3，5%时ph=2。不溶于氯仿、乙醚、非挥发性油脂和苯。呈强还原性，有抑制多酚氧化酶作用，故添加于啤酒、果汁等食品中可用作抗氧化剂。

理化性质与用途:本品为白色结晶或结晶性粉末，熔点190°C～192°C；无臭，味酸；久置色渐微黄。本品在水中易溶，在乙醇中略溶，在氯仿或乙醚中不溶。本品5%（w/v）水溶液ph 2.1～2.6，本品10%（w/v）水溶液的比旋度为+20.5～+21.5。营养增补剂。抗氧化剂；护色剂。能增强对传染病的抵抗力。营养增补剂。抗氧化剂；护色剂。能增强对传染病的抵抗力。可用于啤酒、发酵面制品、碳酸饮料、茶饮料、果汁饮料、豆奶饮料、乳粉糖果、果冻水果罐头、肉汤、儿童谷制品、肉制品、焙烤制品。

【质量标准】:cp2005

项目	标准
外观	白色至浅黄色结晶或结晶粉末
鉴别	呈正反应
熔点℃	187～192
比旋度	+20.5°～+21.5°
炽灼残渣	≤0.1%
重金属	≤0.001%
砷	≤0.0003%
含量	≥99.0%

【功用】：

(1)用于治疗坏血病，也可用于各种急慢性传染性疾病及紫癜等辅助治疗。(2)慢性铁中毒的治疗：维生素c促进去铁胺对铁的螯合，使铁排出加速。(3)特发性高铁血红蛋白症的治疗。

（4）预防或消除皮肤黑斑，修复皮肤斑痕，保持皮肤弹性、美白、健康。

面粉中添加维生素c能增加面团吸水率和形成时间，降低面团弱化度，增加面团拉伸面积、拉伸阻力和拉伸比值，降低面团延伸性；其最适添加范围为（120-160）×10¯6.
专业只用面粉改良剂用的维生素c，目数100目。有现货。

【用途】：营养增补剂；抗氧化剂；护色剂；面粉处理剂。可用于果泥，饮液及其乳饮料，水果罐头，夹心硬糖，婴幼儿食品，高铁谷类及其制品，乳粉，胶基糖果，豆奶粉、豆粉，果冻，硬糖，碳酸饮料、果汁（味）型饮料，乳酸，孕产妇配方奶粉，学龄前儿童配方粉。啤酒，发酵面制品，碳酸饮料，茶饮料，果汁饮料，豆奶饮料、糖果。防治坏血病、齿槽脓漏、贫血、食欲不振等。能增强对传染病的抵抗力。

【限量】：

一、2760-2011作为抗氧化剂）：小麦粉 0.2g/kg；浓缩果蔬汁（浆）按生产需要适量使用；去皮或预切的鲜水果5.0（卫生部公告2010-10-21）；去皮、切块或切丝的蔬菜5.0（卫生部公告2010-10-21）。

二、1.gb2760-2002（h/kg）：啤酒0.04；发酵面制品0.2；碳酸饮料、茶饮料、果汁饮料、豆奶饮料，0.5；乳粉0.3~1.0；糖果1.5（糖果用香料中）；胶基糖果0.63~1.26；豆奶粉、豆粉，0.4~0.7；果冻，0.12~0.24；硬糖2~6；即食早餐谷类食品0.3~0.75；可可粉及其他口味营养型固体饮料1~1.25（相应营养型乳饮料按稀释倍数降低使用量）。 2.gb14880-94（mg/kg）：果泥50~100；饮料120~240；水果罐头200~

400；夹心糖果2000~6000；婴幼儿食品300~500；高铁谷类及其制品800~1000。 3.eec，1990：葡萄酒150mg/l。 4.fao/who，1984（mg/kg）：肉汤、羹，1000；速冻桃子、黑加仑子果酱，750；热带水果色拉罐头700；桃子罐头550；水果鸡尾酒、咸牛肉、婴儿食品罐头、果酱、果冻、午餐肉、熟肉末、熟猪肩肉、熟洋火腿、婴儿及儿童谷物制品，500；葡萄汁、浓缩葡萄汁（仅用物理方法防腐者），400；餐用油橄榄200；苹果沙司罐头150；速冻法式炸土豆100；杏、桃及带肉果汁饮料、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁等（仅用物理方法防腐者）、速冻草莓、蘑菇或芦笋罐头、速冻虾或对虾，按正常生产需要（gmp）。 5.fema（mg/kg）：软饮料130；冷饮0.8~250；糖果4.0~6000，焙烤制品1~500；水果沙司280~380，肉类0.49~470。

三、gb 14880-2012（营养强化剂）单位mg/kg：风味发酵乳120-240；调制乳粉（儿童用乳粉和孕产妇用乳粉除外）300-1000；调制乳粉（仅限儿童用乳粉）140-800；调制乳粉（仅限孕产妇用乳粉）1000-1600；水果罐头200-400；果泥50-100；豆浆、豆浆粉400-700；胶基糖果630-13000；除胶基糖果以外的其他糖果1000-6000；即食谷物，包括辗轧燕麦（片）300-750；果蔬汁（肉）饮料（包括发酵型产品等）250-500；含乳饮料120-240；水基调味饮料250-500；固体饮料类1000-2250；果冻120-240.

四、中国台湾卫生署，2010-5-11（至2012-1-20来改变）1-4项为作为营养素使用；包括其同系物：抗坏血酸镁（magnesium ascorbate）；抗坏血酸钾（potassium ascorbate）等。

1、形态属胶囊状、锭状且标示有每日食用限量之食品，在每日食用中，其维生素c之总含量不得高于1000mg。

2、其他一般食品，在每日食用量或每300g食品（未标示每日食用量者）中，其维生素c总含量不得高于150mg。

3、婴儿（辅助）食品，在每日使用量或300g食品（未标示每日食用量者）中，其维生素c含量不得高于60mg。

4、限于补充食品中不足之营养素时使用。

5、可用于各类食品；用量以抗坏血酸计为1.3g/kg一下（限于为抗氧化剂）。

【包装】：25kg/箱。

【运输】：应轻装轻卸。防止日晒、雨淋，不能与有毒、有害物品混运、本品为非危险品，可按一般化学品运输。

【贮存】:应贮存在干燥清洁避光的环境中，严禁与有毒物质混放，以免污染。保质期为两年。

本产品的产地/厂商是河北，含量≥是99.5（%），产品等级是优级品，执行质量标准是国标，CAS是50-81-7