

优质食品级葡萄糖酸内酯济南有售

产品名称	优质食品级葡萄糖酸内酯济南有售
公司名称	山东福洋生物科技有限公司
价格	9000.00/吨
规格参数	品牌:汇洋 型号:fy-008 规格:1千克/袋
公司地址	山东省德州平原龙门经济开发区东区
联系电话	0534-2169187 15964180158

产品详情

汇洋品牌葡萄糖酸内酯基本信息：

分子式：c6h10o6

分子量：178.14

casno.: [90-80-2]

物理性质：白色结晶或结晶性粉末，几乎无臭，味先甜后酸，易溶于水；

主要用途：稳定和凝固剂、酸味剂、螯合剂。

使用方法：本品可用于各类食品，按生产需要适量使用（gb2760-2011）。本品经淀粉发酵精制而成，对人体无毒、无害。

质量标准：fcc(iv)、usp24、gb7657-2005

包装：塑编袋小包装1kg/袋，大包装净含量25kg;

储存及运输：本品应储存在干燥、通风、清洁良好的环境中，储存期18个月。

本品在运输过程中，可按一般化学品运输，属非危险品，严防日光照射、雨淋。

重金属：<20ppm 砷含量：<2ppm

葡萄糖酸内酯使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》规定：可用于鱼虾保鲜，最大使用量为0.1g/kg，残留量小于0.01 mg/kg；用于香肠（肉肠）、鱼糜制品、葡萄汁、豆制品（豆腐、豆花），最大用量3.0g/kg；用于发酵粉，可按生产需要适量使用。

(2) fao/who (1984) 规定：可用于午餐肉、肉糜、限量3g/kg。

(3) 实际使用参考

制作豆腐时，按每公斤豆乳加葡萄糖酸内酯2.5~2.6g。可先将本品溶于少量水，然后加入豆乳中，或将加好本品的豆乳装罐，隔水加热至80℃，保持15min，即可凝成豆腐。

本品与碳酸氢钠按2：1混合成发酵粉，其用量可占酸味剂的50%~70%。可用于饼干、炸面卷及面包等，尤其适用于蛋糕，用量约为小麦粉的0.13%。

午餐肉、香肠、红肠等加入0.3%本品，可使制品色泽鲜艳，持水性好，富有弹性，且具有防腐作用，还能降低制品中亚硝胺的生成。

作为螯合剂，可用于葡萄汁或其他浆果汁酒，加入本品能防止生成酒石。用于奶制品，可防止乳石生成。

葡萄糖酸内酯可用于果汁饮料及果冻等作为酸味剂，亦可与碳酸氢钠配制成高级饮料，不仅产气力强，而且能缓慢地水解出葡萄糖酸，具有清凉可口和对胃无刺激的特点。

山东福洋生物科技有限公司竭诚与国内外商家双赢合作，共同发展，销售热线：15964180158.