

# 绵白糖 广东 0000 绵白糖

产品名称	绵白糖 广东 0000 绵白糖
公司名称	青岛润生食品有限公司
价格	7600.00/吨
规格参数	原产地:广东 商品条形码:0000 品牌:绵白糖
公司地址	青岛市胶州市泰州路南端
联系电话	86 0532 89835722 13012473888

## 产品详情

原产地	广东	商品条形码	0000
品牌	绵白糖	卫生许可证	QS440803030096
产品标准号	GB/T2007	净重	50000 (g)
保质期	12 (个月)	粒度	0.4 (mm)
蔗糖分	98.58 (%)	等级	一级品
生产厂家	广东糖业	还原糖分	1.8 (%)
储藏方法	避光干燥	绿色食品	是
生产日期	2010	售卖方式	包装
特产	否	有机食品	否

外观：晶粒细小.均匀.糖色洁白.质地绵软。

味觉和嗅觉：晶体遇水溶解味甜，无异味。

产品的水溶液状态：透明。

外观：晶粒细小.均匀.糖色洁白.质地绵软。

味觉和嗅觉：晶体遇水溶解味甜，无异味。

产品的水溶液状态：透明。绵白糖简称绵糖，也叫白糖，是我国人民比较喜欢的一种食用糖。它质地绵软、细腻，结晶颗粒细小，

并在生产过程中喷入了2.5%左右的转化糖浆。而**白砂糖**

的主要成分是蔗糖，故绵白糖的纯度不如白砂糖高。那么，吃起来为什么绵白糖比白砂糖的味觉甜度大呢？这是因为绵白糖的颗粒小，水分多，吃到嘴里就溶化，在单位面积舌部的味蕾上糖分浓度高，味觉感到的甜度大；而白砂糖的颗粒大，水分少，吃到嘴里溶化慢，于是感到的甜度就小。另外，又因为绵白糖中含有2.5%左右的转化糖浆，甜度大于蔗糖，而白砂糖中几乎不含转化糖浆。这也是构成绵白糖甜

于白砂糖的又一个原因。但当它们在制成糖水溶液时其甜度就差不多了，而且白砂糖要显得纯洁些。所以人们经常喜欢把绵白糖作为拌凉菜时的调味料，或者用粘米制品直接蘸着吃。而白砂糖则常被作为烹饪菜肴时的佐料，或者是煮牛奶或作饮料时甜味剂等。

类别 绵白糖按技术要求的规定分为精制、优级、一级共三个级别，其主要感官、理化要求如下：

### 感官要求

晶粒细小，均匀，颜色洁白，质地绵软。晶体或其水溶液味甜、无异味。产品的水溶液清澈、透明。精制级别每平方米表面积内长度大于0.2mm的黑点数量不多于12个，其他级别不多于16个。

### 理化要求

绵白糖的各项理化指标：比较项目 总糖，% 精制98.4；优级97.95；一级97.92。还原糖，% 精制1.5-2.5；优级1.5-2.5；一级1.5-2.5。干燥失重，% 精制0.8-1.6；优级0.8-2.0；一级0.8-2.0。电导灰分，% 精制0.03；优级0.05；一级0.08。色值，iu 精制30；优级80；一级120。粒度，mm 精制0.30；优级0.35；一级0.40。混浊度，度 精制4；优级7；一级10。不溶于水杂质，mg/kg 精制20；优级40；一级50。类别 绵白糖按技术要求的规定分为精制、优级、一级共三个级别。