

# 聪聪乐牌复合甜味剂、工业白糖、替代蔗糖【50-100】倍出口级

产品名称	聪聪乐牌复合甜味剂、工业白糖、替代蔗糖【50-100】倍出口级
公司名称	江西聪聪乐食品工业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:CCL(D)-50p 含量:100 ( % ) 有效物质含量:99 ( % )
公司地址	江西省南昌市新建县长垅外商投资工业区
联系电话	13807918003 13707090737

## 产品详情

型号	CCL(D)-50p	含量	100 ( % )
有效物质含量	99 ( % )	产品规格	2kg*10
执行标准	以中国卫生部GB2760的标准为依据	主要用途	高效增加食品甜度
名称	无水葡萄糖、安赛蜜、阿斯巴甜等。		

名称：蛋白糖

释义：复方甜味剂

性质：食品添加剂

甜度：50倍（以蔗糖溶液比）

型号：50倍出口级，50倍常用型、50倍经济型

包装规格：1公斤/袋，2公斤/袋；每箱（1kgx10）、（1kgx20）、（2kgx10）、

用途：适用与于食品饮料、高果糖浆、冷饮、乳制品、蜜饯果脯、酱菜、焙烤等

配料：阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠、糖精钠、糖醇、葡萄糖氨基酸、

执行标准：q/ncsoo1

批准文号：卫食添准许2003第02号

## 一、产品简介

我们非常诚恳地推荐您使用本品！

聪聪乐复方甜味剂（商品名称：蛋白糖）系以中国卫生部gb2760的标准为依据，配以多种甜味剂及多种氨基酸精制而成：本品配方科学、工艺考究、性能稳定；具有精制蔗糖的甘甜美味。本品自投放市场以来，业已得到国内外广大用户的青睐与厚爱。

二、配料（主要成份）：无水葡萄糖、环己基氨基磺酸钠、安赛蜜、阿斯巴甜等。注：特制型产品不含环己基氨基磺酸钠。

三、适用范围： 出口级：【冷冻饮品（食用冰除外）、酱渍的蔬菜、盐渍的蔬菜、糕点、饮料类（包装饮用水除外）、果冻、面包、蜜饯、烘焙、炒制坚果与籽类等】； 特制型：【冷冻饮品（食用冰除外）、水果罐头、果酱、蜜饯类、酱渍的蔬菜、盐渍的蔬菜、加工食用菌和藻类、八宝粥罐头、面包、糕点、饮料类（包装饮用水除外）、果冻、调味和果料发酵乳、调味品、糖果、烘焙、炒制坚果与籽类、酱油、餐桌用甜味剂、无糖胶基糖果等】

四、使用说明：请依据产品检验报告单实际检测数据及本品适用范围，按gb2760国家标准适量添加。

jiangxicongconglefoodindustryco.,ltd

## 产品检验报告单

producttestingreport

产品名称：复合蛋白糖出型号：50倍出口型

productname：compoundsweetenertype：exporttype50times

生产日期：检品依据：q/ncs001

manufacturingdate：teststandard：q/ncs001

生产批号：数量：250kgs

batchno:qty：250kgs

项目	技术要求	结果
items	specification	result
感观	应呈白色粉末状,无杂质,无异味,味甜.	合格
sense	whitepulverulence,withoutimpurityandoffodour,hasweettaste.	uptostandard
甜度	应符合1:50倍甜度指数	符合1:50倍甜度
sweetness	1:50times	1:50times(sucrose)

水份(%)	3.5	2.07
moisture		
水不溶物(%)	1.0	0.11
water-insolublesubstance		
重金属(%以pb计)	0.001	0.002
heavymetals(pb%)		
砷(%以as计)	0.0001	< 0.0001
arsenic(%as)		
甜蜜素(g/kg)	550	438
sodiumcyclamate		
糖精钠(g/kg)	不得检出	未检出
sodiumsaccharine		
结论	符合q/ncs001企业标准	
result	reachesq/ncs001enterprisestandard	

备注：绝不含糖精钠，最大设计糖度为7.5度时，每吨料建议添加量 1.45公斤

thereiswithoutanysaccharineintheproduct.advisedquantity( 1.65kg/ton)whenthewetnessis10degree.

## 重点推介篇

1、炒货专用甜味剂；型号；ccl ( d ) -200倍专用型；单价：元/kg用量： 4.2公斤/吨（以炒货干物质计）  
优势：如采用我公司独特的循环投料、蒸煮工艺、可使成品的甜味更稳定，且大大降低能耗及整顿的综合成本，敬请采试用！

特点：产品耐热性能高，口感不发酸，甜味均匀，入味俱佳；

2、炒货专用“渗透平衡剂”，（也可用于槟榔发仔等行业工艺）

产品优点：可大大降低炒货中如甜味剂，香精料的使用量；解决了必须超量添加甜蜜素，糖精等物，缩短了煮制时间，烤烘时间，降低大量工厂的能耗，工人劳动强度大量节约成本。

3、槟榔加工专用甜味剂；型号ccl ( d ) -100倍专用型；单价元/kg用量： 54公斤/吨（干果）

优势：专为槟榔加工设计，可用于替代全部所需甜度，且不超地方标准。

特点：加工的槟榔口感清爽纯正，适合甜度要求都好，杜绝表皮发白的现象。

4、酱腌菜专用甜味剂；型号：ccl(j)-200倍专用型；单价：元/kg用量：0.8公斤/吨（以实际产品型号为定）；

优势：产品甜味口感清新，符合产品用糖工艺要求，且甜味持久，耐热耐酸极高，长时存放甜味稳定。

特点：口感清甜、留香长，易加工各种酱腌制品，稳定性极高；

5、调配酒类专用甜味剂；型号：ccl(j)-300倍专用型；用量：0.015-0.03公斤/吨（根据使用范围而定，也可作其他领域）

优势：产品用途广泛，无任何法规限制，操作方便，成本低廉。

特点：甜味纯正、耐受性好、使用时对任何加工条件无特殊要求；

6其他行业专用甜味剂；型号：可根据用户所需定制优势；单位成本低、易操作、专业性强、质量有保证、无特殊要求；

特点：专业制造，服务快捷优良，能创造更强的成品货架期。