

# 郑州宏兴食品级营养添加剂维生素B1作用

产品名称	郑州宏兴食品级营养添加剂维生素B1作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	550.00/公斤
规格参数	作用:营养添加剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

## 产品详情

维生素B1（盐酸硫胺） 550元/公斤 25公斤/桶 含量98.5-101.5%

质量标准GB14751-2010 CAS:67-03-8

属于：维生素系列 作用：营养添加剂

【维生素B1用途】营养增补剂；可添加于白米、小麦粉、面包、面条、酱油、乳制品、人造奶油、糕点、清凉饮料、果酱，健康营养品，婴幼儿食品，固体饮料，乳制品，方便食品，膨化食品，调味品，中老年食品，烘焙食品，休闲食品，冷食冷饮等。

用量：谷类及其制品、饮料、乳及乳饮料、饮液3-5；婴幼儿食品4-8；配制酒1-2；即食早餐谷类食品7.5-17.5；果冻10.-7.0；果汁（果味）型饮料2-3；可可粉及其他口味营养型固体饮料10-22；胶基糖果16-33；豆浆；豆奶1-3。

【性状】维生素B1易溶于水，外观为白色结晶性粉末，纯品无臭，有苦味。

干燥状态下于空气中稳定，遇紫外线分解。易溶于水，溶于乙醇、甘油和丙二醇。不溶于苯。可1:1溶于水，溶于乙醇、甘油，1%水溶液pH为3.13，水溶液于pH2~4时加热亦较稳定，一般在空气中可迅速吸水4%，并因吸湿而缓慢分解着色，遇紫外线则分解。此外，在较高pH下遇亚硫酸盐和亚硫酸氢盐会迅速降解。因此，在使用这些化合物作为防腐剂的食品，如肉糜，B1损失较大。

**【质量指标】**（GB14751-2010）

项目	指标	项目	指标
含量(干基) %	98.5 ~ 101.5	灼烧残渣%	0.1
溶液的呈色	合格	硝酸盐%	合格
干燥失重%	5.0	酸碱度 (PH)	2.7 ~ 3.4
重金属	20ppm	/	/

**【其他指标】**

细度	100%过20目	包装规格	25公斤/纸桶
	80%过100目		
保质期	三年		

**【适用说明】**商业上一般为盐酸硫胺素或硝酸盐硫胺素，前者更易潮解，稳定性也较差。它们可适用于面粉、大米、面条、固体饮料、即食谷物类制品等食品的强化，并可用于仿制肉的风味。强化时B1:B2:B6=1:1:1为科学配比。我国儿童、青少年普遍缺乏，成人缺乏情况并不严重。但近年随着精米的广泛使用，在城市B1缺乏有扩大之趋势。国内现用于食品行业作为营养强化剂的品种主要是盐酸硫胺。

**【产品名称】**维生素B1（盐酸硫胺素）**【产品分子式】**C<sub>12</sub>H<sub>17</sub>CIN<sub>4</sub>OS.HCl

**【产品分子量】**300.81 **【产品别名】**盐酸硫胺

**【产品贮存】**维生素B1贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期36个月。