

# 郑州宏兴食品级甜味剂三氯蔗糖使用方法

产品名称	郑州宏兴食品级甜味剂三氯蔗糖使用方法
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	420.00/公斤
规格参数	作用:半天然无营养性甜味剂 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

三氯蔗糖 420元/公斤 含量：99.5% CAS:56038-13-2

作用：半天然无营养性甜味剂 甜度高,是蔗糖的600-650倍，

### 【产品用途】

三氯蔗糖半天然无营养性甜味剂，广泛应用于饮料、食品等行业，由于三氯蔗糖是一种新型非营养性甜味剂，是肥胖症、心血管病和糖尿病患者理想的食物添加剂，因此，它在保健食品和中的应用不断扩大。

该食品是当今最理想的强力甜味剂，可供儿童、青年、中年、老年和各种疾病患者食用，没有任何营养学疑问。

### 【产品限量】

三氯蔗糖餐桌甜剂0.05g/包片；果汁型饮料冰棍 糕点 饼干0.25

三氯蔗糖优越性质: 1. 甜度高,是蔗糖的600-650倍，甜味纯正，甜感呈现速度、甜味的感受强度、甜味持续时间、后味等都非常接近蔗糖，是一种综合性能非常理想的强力甜味剂。

2. 口味纯正,没有任何异味或苦涩味,甜味特征曲线几乎与蔗糖重叠,这是其它任何甜味剂无法比拟的。

3. 绝对的安全性,没有任何安全毒理方面的疑问.是优秀的功能性甜味剂，三氯蔗糖甜味剂对鱼类和水生生物均无害处，并可生物降解

4. 能量值为0,不会引起肥胖,不会引起血糖波动，可供糖尿病人及老年人使用。

5. 不会引起龋齿，对牙齿健康有利。

6. 具有很好的溶解性和稳定性,从酸性到中性都能使食品的甜味,对酸味和咸味有淡化效果;对涩味、苦味、酒味、等不快的味道有掩盖效果；对辣味、奶味有增效作用，用途十分广泛。例：

(1)热稳定性好，温度和pH值对它几乎无影响，在焙烤工艺中比阿力甜更稳定，适用于食品加工中的高温灭菌、喷雾干燥、焙烤、挤压等工艺；

(2) pH适应性广，适用于酸性至中性食品，对涩、苦等不愉快味道有掩盖效果；

(3)易溶于水，溶解时不容易产生起泡现象，适用于碳酸饮料的高速灌装生产线。

型号：食品级 包装：10公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

性状：白色结晶粉末 用途：甜味剂

【产品名称】三氯蔗糖

【英文名称】Sucralose 【产品分子式】 $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$  【产品分子量】397.64

【产品化学名】4, 1', 6', -三氯-4, 1', 6', -三脱氧半乳型蔗糖

【产品性状】：三氯蔗糖为白色结晶粉末，几乎无臭，无吸湿性，极易溶于水、乙醇和甲醇，是目前以蔗糖为原料生产的功能性甜味剂，不龋齿，稳定性好，尤其在水溶液中特别稳定。

【产品包装】三氯蔗糖内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】三氯蔗糖贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

【质量指标】

含量(以无水、无甲醇基计)

99.5%

水分 (GT-32-1)

2%

甲醇 (气相色谱法)

0.1%

灼烧残渣 (GT-5)

0.7%

砷 (GT-3-2)

3mg/kg

重金属 (GT-16-2)

10mg/kg

10%水溶液PH值

6-7 ( ± 1 )

其他氯化双糖

正常

氯化单糖

正常

三苯氯磷

150mg/kg