

老布特木糖醇饼干（五种口味）（批发、零售）

产品名称	老布特木糖醇饼干（五种口味）（批发、零售）
公司名称	郑州宇琦高纤维科技有限公司
价格	30.00/盒
规格参数	品牌:老布特 品种:酥性饼干 售卖方式:包装
公司地址	郑州市金水区沙口路115号院8号楼西单元附1号
联系电话	86 0371 63696858 13803892365

产品详情

品牌	老布特	品种	酥性饼干
售卖方式	包装	商品条形码	6920503460054
等级	一级	规格	700g*6桶
净重	700(g)	原产地	广东
保质期	365(天)	生产日期	见包装
生产厂家	北京绿得食品有限公司	储藏方法	置于阴凉干燥处，避免阳光直射，每袋拆封食用后密封并尽快食用完，以防受潮
原料与配料	精制面粉、绿茶粉、精炼植物油、奶油、盐	卫生许可证	QS440507010431
产品标准号	Q/STASD0002S	特产	否

营养成分表

营养素	每100g平均含量
热量	1783千焦
蛋白质	7g
碳水化合物	65.6g
脂肪	20.8g

郑州宇琦高纤维科技有限公司是一家经国家相关部门批准注册的企业。公司位于郑州市沙口路115号院9号楼西单元201。郑州宇琦高纤维科技有限公司主要经营：无糖食品，保健品，血糖仪，血压计，木糖醇，休闲食品，饮料，饼干，冲调，大米，挂面，面粉，蛋糕等产品。郑州宇琦高纤维科技有限公司凭着良好的信用、优良的服务与多家大型卖场建立了长期的合作关系。郑州宇琦高纤维科技有限公司热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务

一、产品介绍木糖醇是一种具有营养价值的甜味物质，也是人体糖类代谢的正常中间体。在自然界中，木糖醇广泛存在于各种水果、蔬菜中，但含量很低。木糖醇为白色晶体，外表和蔗糖相似，是多元醇中最甜的甜味剂，味凉、甜度相当于蔗糖，热量相当于葡萄糖，是未来的甜味剂，是蔗糖和葡萄糖替代品。因为木糖醇仅仅能被缓慢吸收或部分被利用。热量低是它的一大特点：每克2.4卡路里，比其他的碳水化合物少40%。木糖醇是防龋齿的最好甜味剂，可以减少龋齿这一特性，在高危险率人群（龋齿发生率高、营养低下、口腔卫生水平低）和低危险率人群（利用当前所有的牙齿保护措施保护牙齿，牙洞产生率低）中均为适用。

二、功能特性1. 木糖醇不会引起龋齿，适于作口香糖、糕点、巧克力、奶糖等食品的甜味剂或牙膏、漱口剂等日用品的防冻保湿剂。2. 与其它糖醇类甜味剂调和使用，能产生与蔗糖相似的味道，并赋予其功能特性，可以作为低糖健康食品、饮品的甜味剂。3. 其清凉感强烈，可以用在爽心的糕点、甜点或药品等新型口感的商品上。4. 木糖醇在体内新陈代谢既不依赖胰岛素，又不使血糖值升高，可作为糖尿病人糖代谢异常时注射输液使用，也适合于患者服用。5. 木糖醇是一种多元醇，可作为化妆品类的润湿调整剂使用，对人体皮肤无刺激作用。

项目	特	级	优	级	gb	干燥失重%	0.20	0.30	1.5	炽灼残渣%	0.05	0.05			
0.5还原糖%	0.2	0.2	0.5	熔点	92-96	92-96	88-90	木糖醇%	99.5	98.5	92	其它多元醇%	0.5	1.5	5.0
重金属(以pb计)%	0.0050	0.0050	0.0010	砷盐%	0.0005	0.0005	0.0003								