

安赛蜜生产厂家 安赛蜜作用、用途、用量

产品名称	安赛蜜生产厂家 安赛蜜作用、用途、用量
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:安赛蜜生产厂家 型号:食品级/工业级安赛蜜 产地:河北安赛蜜厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

安赛蜜简介：

对热和酸稳定性好等特点，是目前世界上第四代合成甜味剂。它和其它甜味剂混合使用能产生很强的协同效应，一般浓度下可增加甜度3050。甜度为蔗糖的200250倍。安赛蜜对光、热(能耐 225高温)稳定，pH值适用范围较广(pH=3—7)，在空气中不吸湿，对热和酸稳定性好等特点。使用时不与其它食品成分或添加剂发生反应。适用于焙烤食品 和酸性饮料。此外，安赛蜜的安全性高。增加食品甜味的，没有营养，口感好，无热量限量：饮料、冰淇淋、糕点、糖果、果酱、酱菜、蜜饯、胶姆糖、八宝粥罐头、果冻、面包0.3调味料0.5；餐桌用甜料，每片，每包40mg；风味酸奶0.35；无糖（低糖）糖果及胶姆糖2.0；无糖口香糖4。

按GB2760 - 90规定，可用于液体、固体饮料、冰淇淋、糕点、果酱类、酱菜类、蜜饯、胶姆糖、餐桌用甜味料，使用量0.3g/kg。

可用于食品方面作甜味剂。

限量：饮料、冰淇淋、糕点、糖果、果酱、酱菜、蜜饯、胶姆糖、八宝粥罐头、果冻、面包0.3调味料0.5；餐桌用甜料，每片，每包40mg；风味酸奶0.35；无糖（低糖）糖果及胶姆糖2.0；无糖口香糖4。

含量：85

甜度为蔗糖的200-250倍。安赛蜜对光、热(能耐 225高温)稳定，pH值适用范围较广(pH=3—7)，在空气中不吸湿，对热稳定。能耐225高温，在PH210范围内稳定，使用时不与其它食品成分或添加剂发生反应。适用于焙烤食品 和酸性饮料。规定日摄入量 (ADI) 为015mg/kg，与阿斯巴甜1：1合用有明显增效作用。