

甜菊糖

CAS 登录号 : 57817-89-7

别名 : 甜菊糖苷、甜菊苷

英文名 : Stevioside

产品概述

基本化学性质 : 白色或微黄色粉末。

制 法 : 甜菊糖的提取是通过将甜叶菊干叶浸泡在水中, 过滤将液体与叶、茎分离, 进一步利用水或食品级酒精等进行提纯——完全传统的植物提取方法。

用 途 : 甜菊糖可作为下列产品的风味增强剂: 甜菊苷和甜菊双糖苷 A 可用于冰激凌和软饮料; 甜菊苷用来增强氯化蔗糖、阿斯巴甜和甜蜜素的甜味; 甜菊醇糖苷及其盐类可用于水果、蔬菜的催熟; 甜菊苷添加于食品、饮料或医药品上作芳香风味增强剂; 用于食品的无盐储藏。甜菊糖与乳糖、麦芽糖浆、果糖、山梨糖醇、麦芽糖醇及乳糖等一起用于制造硬糖。甜菊苷可用于生产口香糖和泡泡糖, 也可用来生产有各种风味的糖果, 如具有番木瓜、菠萝、番石榴、苹果、橘子、葡萄或草莓风味的软糖。甜菊糖还可与山梨糖醇、甘氨酸、丙氨酸等混用于生产蛋糕粉。因甜菊苷对热稳定, 因此特别适合于这方面的用途。

规 格 : 25kg/ 袋

产 地 : 中国

储存方式 : 密封于阴凉干燥处保存。

保 质 期 : 二年

质量指标

分析项目	指标	检验结果
外观	类白色粉末	感官检验
总含量 %	≥ 95	GB 8270-2014 附录 A 中 A.4
RA 苷含量 /%	≥ 95	
灼烧残渣 (ω) /%	≤ 1	GB 5009.4
干燥失重 (ω) /%	≤ 6	GB 5009.3 直接干燥法 a
PH	4.5—7.0	GB 8270-2014
甲醇 /(mg/kg)	≤ 200	GB 8270-2014 A.4
乙醇 /(mg/kg)	≤ 5000	
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1	GB 5009.12
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1	GB 5009.11