

■三氯蔗糖

Sucralose

三氯蔗糖是一种无热量、比甜度是蔗糖的 600 倍的高强度甜味剂。三氯蔗糖具有很好的甜度稳定性，耐高温，能在很大的温度范围内保持甜度，适于各种食品加工的存储条件。由于三氯蔗糖的货架期长，被食品生产商用来生产各种口味极佳的新型食品和饮品，如水果罐头、低热量果汁饮料、烘焙食品、果酱和糖浆。三氯蔗糖也可被用于营养补充品、药物、维生素、矿物质补充剂的甜味剂。我们的液体三氯蔗糖用符合 FCC 标准的三氯蔗糖粉制成，甜度高、无色透明，可被用作无营养甜味料或增味剂。液体三氯蔗糖只能用在 pH 值不高于 7.0 的成品或半成品中。烘焙食品的 pH 值不得高于 8.0。

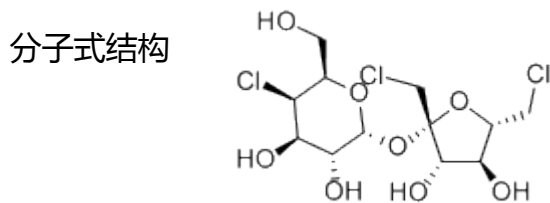
化学成分

化学名称 1', 4,6' - 三氯半乳蔗糖

CAS 56038-13-2

分子式 C₁₂H₁₉Cl₃O₈

分子量 397.63



规格指标及物理特性

规格	单位	标准
----	----	----

外观		白水晶
纯度	%	98.0 % ~ 102.0%
比旋光度[α]		+84° ~ +87.5°
水	%	≤ 2.0%
炽灼残渣 (硫酸盐)	%	≤ 0.7%
重金属 (以Pb计)		≤ 10mg/kg

应用

- ▶ 药物
- ▶ 碳酸软饮料
- ▶ 餐桌食品
- ▶ 片剂
- ▶ 烘焙食品
- ▶ 粉末软饮料
- ▶ 冰淇淋
- ▶ 酸奶



包装

25KG/桶

搬运及储存

在搬运或使用该产品之前请查阅安全数据表。



阴凉干燥，密闭保存，保质期为二年。

声明

*以下信息替代了买方文件。关于适销性或适用于特定用途，不存在任何明示或暗示担保。我们所提供的使用建议，不得被视为侵犯任何专利权的原因。对于因疏忽或违反条款、严格赔偿责任、民事侵权行为或与产品有关合同而产生的附带、结果性或间接损失，万源山概不负责。买方唯一能要求赔偿的是买方的买价。数据和结果以受监控的研究或实验室研究为依据，买方应根据预定使用条件进行检测，确认这些数据和结果的准确性。并未针对以下应用进行检测，因此不建议将产品用于：长期接触粘膜、破损的皮肤或血液；或植入人体。