

ATUREX[®]-70 MS

麦芽糖浆

ATUREX-70 MS 麦芽糖浆是以大米为原料，通过酶制剂液化、糖化，精制浓缩而制成的以麦芽糖为主要成分的糖浆，具有纯正温和甜味，在酸性条件下比较稳定、渗透压较高等优点。外观呈粘稠状淡黄色至棕黄色微透明液体、无肉眼可见杂质，具有麦芽香气及滋味。

产品特征

- 热稳定性
- 抗结晶性
- 粘稠性
- 发酵性
- 保湿性
- 高熬温性

- 或微黄色 清凉透明

应用

- 糖果
- 饮料
- 乳制品
- 烘焙食品
- 冷饮制品

性能	规格	常规质量
外观	呈粘稠状液体、无肉眼可见杂质	通过
气味和滋味	甜味温和，无异味	通过
硫酸灰分	≤0.3%	0.2%
主要性能		
固形物	≥ 70%	78%
麦芽糖	≥ 70%	75%
pH	4.0-6.0	5
DE 值	38-42	40
熬糖温度	≥ 150 °C	155 °C
透光率	≥ 95	97
菌落总数	≤3000c (cfu/g)	2500c
大肠菌群	≤30 (MPN/100g)	25
致病菌	无	不得检出
铅	≤0.5 (mg/kg)	未检出
砷	≤1.0 (mg/kg)	未检出
汞	≤0.5 (mg/kg)	未检出
处理和储存	在未开封的原始包装内，2 - 25° C 的储存温度下保质期 12 个月。 (见原包装保质期)	
海关编码	2106909090	
包装规格	塑料桶/铁桶；25 公斤/280 公斤	
健康和安	请参考安全说明书	



江西艾图瑞克实业有限公司

地址：江西省宜春市经济技术开发区

电话：+86 795 3586166 传真：+86 795 3586165

邮件：jackie@aturex.com 网址：www.aturex.com