

明富高酯果胶 AM 5240

1. **描 述**： AM-5240 是高质量柑橘皮提取的高酯果胶、通过加入葡萄糖进行标准化而成。同时也属于一种可溶性的天然膳食纤维，在酸奶及酸性含乳饮料中具有优异的性能。可以完全替代市场中的任何一款乳饮料用高酯果胶，因为 5240 果胶是在传统果胶基础上的最新改进产品，因此具有更优秀的应用优势。
2. **主要特征：**应用广泛！果胶 5240 可以很好地阻止无脂肪酸奶饮料中的蛋白沉淀，改善常温酸奶质构及口感，赋予果汁饮料厚实且不粘稠的口感。
3. **典型应用：** 可以单独使用或与其他胶体复配，应用于酸性含乳饮料；酸奶；果酱；果汁饮料等产品中。
4. **推荐用量：** 酸性含乳饮料 0.2-0.4%；酸奶 0.25-0.35%；果酱类 0.3-0.5%；果汁饮料 0.1-0.3%； 植物软糖 1.1-1.5%
5. **溶 解 性：**在冷水和冷牛奶中分散，70℃以上完全溶解，在植物油、矿物及有机溶剂中不溶。
6. **外 观：**可流动性的米色至浅棕色粉末，无结块，无臭无异味。颗粒尺寸：90%小于 250 微米
7. **技术指标：**

|  |  |
| --- | --- |
| 酯化度：/% | 70 左右 |
| 干燥失重/% | ≤12.0 |
| PH 值 | 3.2-4.0（1.0%溶液） |
| 二氧化硫 mg/kg | ≤50 |
| 酸不溶灰分 /% | 1 |
| 菌落总数： | ≤5000cfu/g |
| 酵母菌和霉菌(个/g) | ≤300cfu/g |
| 大肠杆菌 | 不得检出 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 |
| 砷（以 AS 计）mg/kg | ≤2.0 |
| 铅（以 Pb 计）mg/kg | ≤2.0 |

1. **标准包装：** 25KG/袋多层牛皮纸袋（内层为聚乙烯袋），包装材料均符合相关食品包材标准。
2. **依据法规：**产品质量符合果胶 GB25533 的要求；使用应遵循食品添加剂使用标准GB2760.
3. **储存条件：**本品宜存放在干燥、通风、阴凉处，并防止与有毒物品以及有异味的物品混放，防鼠；开封启用时应防止污染；开封后长期不用时应重新封口防潮。
4. **保质期**： 未拆封，在阴凉、干燥环境下（25℃左右，相对湿度小于 60%），自制造日期起 24 个月其质

量不会改变。