

安
赛
蜜

产
品
手
册

2017年1月31日批准 (第一版)

2017年2月1日实施

编制：市场及应用服务部
精细化工质量管理部

审核：任淑芝、吴扬、张敏
储德爱、金敬俊、贺祥坤

批准：杨乐、孙庆元

目 录

一、 理化指标及产品基本信息



安徽金禾实业股份有限公司

Anhui Jinhe Industrial Co.,Ltd.

1、产品名称.....	3
2、甜味倍数.....	3
3、CAS No./美国化学文摘服务社化学物质登记号.....	3
4、CNS No./中国食品添加剂分类与代码.....	3
5、INS No./食品添加剂国际编码.....	3
6、HS CODE/海关编码.....	3
7、分子式.....	3
8、分子量.....	3
9、结构式.....	3
10、外观性状.....	3
11、溶解性.....	3
12、熔点.....	3
13、酸碱耐受性.....	3
14、规定日摄入量/ADI.....	4
15、其他.....	4
二、产品标准及检测方法	
1、相关产品标准.....	5
2、产品检测标准.....	5
3、产品规格.....	6
4、批号制度.....	6
5、关键控制点.....	6
三、相关功用及国家标准	
1、相关功用.....	7
2、国家标准.....	8
四、包装规格、运输储存条件及保质期	
1、包装种类.....	9
2、运输及储存条件.....	10
3、保质期.....	10
五、修订信息	
(暂无)	

一、理化指标及产品基本信息

1、产品名称

安徽金禾实业股份有限公司

Anhui Jinhe Industrial Co.,Ltd.

商品名称:

- 中文名: 乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)
- 英文名: **Acesulfame potassium (Acesulfame-k)**

化学名称: **6-甲基-3,4-二氢-1,2,3-噁噻嗪-4-酮-2,2-二氧化物钾盐**

2、甜味倍数: 蔗糖的 200-250 倍

3、CAS No./美国化学文摘服务社化学物质登记号:
55589-62-3

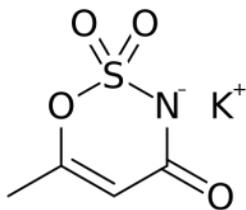
4、CNS No./中国食品添加剂分类与代码: **19.011**

5、INS No./食品添加剂国际编码: **950**

6、HS CODE/海关编码: **29349910** (出口退税额: 13%)

7、分子式: **C₄H₄NO₄SK**

8、分子量: **201.24** (按 2007 年国际相对原子质量)



9、结构式:

10、外观性状: 无色结晶或白色结晶性粉末、无臭

11、溶解性: 易溶于水,微溶于乙醇。20 摄氏度下水中溶解度为 270 克/升

12、熔点: **225°C**

13、酸碱耐受性: PH 值 2~10 范围内稳定

14、规定日摄入量/ADI: **0 ~ 15mg/kg**(联合国粮农组织和世界卫生组织联合发布 FAO/WHO, 1983-2001)。

15、其他:

- 安赛蜜于 **1967** 年由**德国赫斯特 (Hearst)** 公司首先发现
- **1983** 年被 FAO / WHO 联合食品添加剂专家委员会 (**JECFA**) 列为 **A 级**"公认安全级(GRAS)"食品添加剂, 并推荐日均摄入量 (**ADI**) 为 **0-15 mg/kg**

- **1988** 年美国食品与药品管理局 (**FDA**) 批准在食品中使用

- **1998** 年 FDA 批准在软饮料中使用

- **1992** 年 5 月中国卫生部于正式批准安赛蜜用于食品、饮料领域, 详见国标 **GB2760-2014**

- 目前已有 **90** 多个国家正式批准安赛蜜用于食品、饮料、口腔卫生/化妆品 (可用于口红、唇膏、牙膏和漱口液等) 及药剂 (用于糖浆制剂、糖衣片、苦药掩蔽剂等) 等领域中。

- 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(**PH2~10** 范围内稳定), 是当前世界上稳定性最好的甜味剂之一。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。

- 甜味纯正而强烈, 甜味口感爆发快, 高浓度下会产生轻微苦味。与阿斯巴甜复配使用用有明显的口感改善作用, 可轻微提高甜度倍数以及遮蔽苦味口感 (安赛蜜与阿斯巴甜或三氯蔗糖甜味曲线互补, 可以有效遮蔽苦味、增强甜味效果)。安赛蜜在人体内不代谢、不积蓄, **100%** 以原形物质从尿中排出体外。

二、产品标准及检测方法

1、相关产品标准:

GB 25540-2010、FCC10、**USP40NF35**、**EP9.0**、JECFA2001、
BP2013、QB2393-1998、E950/EU231-2012

(按需查阅, 参数及对比详见附件)

2、产品检测标准:

序号	检验项目	检测依据	接受标准	检测频率
1	鉴别试验	FCC 8	符合要求	每批检验
2	感官测试	公司内控	无色结晶或白色结晶性粉末、 无臭, 甘甜, 无苦味、涩味,	每周一次
3	乙酰磺胺酸钾含量 (以干燥品计), %	GB25540-2010	99.0-101.0	每批检验
4	干燥减量, %	EP8.0	≤1.0	每批检验
5	pH 值	GB25540-2010	5.5-7.5	每批检验
6	硫酸盐 (以 SO ₄ ²⁻ 计) %	QB2393-1998	≤0.1	每批检验
7	透光度, %	公司内控	≥98.0	每批检验
8	白度, %	公司内控	≥89.0	每批检验
9	不溶物试验, ppm	公司内控	无不溶物	每批检验
			≤75	
10	氟化物(F), mg/kg	GB/T5009.18-2003	≤3	每批检验
11	有机杂质, mg/kg	GB25540-2010	≤20	每批检验
12	钾 (以 K 计) %	QB2393-1998	17.0-21.0	每周一次
13	砷 (As), mg/kg	GB/T5009.76-2014	≤3	每周一次
14	铅 (Pb), mg/kg	GB5009.12-2010	≤1	每周一次
15	重金属 (Pb), ppm	GB/T5009.74-2014	≤5	每周一次
16	硒(Se), mg/kg	GB/T5009.93-2010	≤10	每年一次
17	有机杂质 A, %	EP8.0	≤0.125	每年一次
18	有机杂质 B, ppm	EP8.0	≤20	每年一次
19	菌落总数, CFU/g	GB4789.2-2010	≤10	每周一次
20	大肠菌群, MPN/g	GB4789.3-2010	≤1	每周一次
21	霉菌和酵母计数 CFU/g	GB4789.15-2010	≤10	每周一次
22	沙门氏菌	GB4789.4-2010	不得检出	每季度一次外
23	金黄色葡萄球菌	GB4789.10-2010	不得检出	每季度一次外

3、产品规格:

- 30目下: 通过30目筛网的产品达到 $85 \pm 5\%$;
- 60目下: 通过60目筛网的产品达到 $85 \pm 5\%$;
- 80目下细粉: 通过80目筛网的产品达到 $85 \pm 5\%$;
- 100目下超细粉: 通过100目筛网的产品达到 $85 \pm 5\%$;
- 特殊目数定做货: 必须满足具体客户特殊目数分布要求 (由销售将特殊要求传递到质管部) ;

4、批号制度:

- 成品批号编制规则: 生产日期 (前8位, 年、月、日) + 生产序号 (末1位)

例: 201701011

5、经危害分析, 确定了乙酰磺胺酸钾的关键控制点为:

- 筛分
- 一次金检
- 二次金检

CCP1—筛分, 控制物理危害: 铁丝、布袋丝、胶丝等异物, 依据客户最严格要求, 转化为规定目数的筛网进行控制。

CCP2—一次金检, 控制物理危害: 金属碎屑, 按顾客提出要求中的最严限值配置检测设备进行控制。

CCP3—二次金检, 控制物理危害: 金属异物, 按顾客提出要求中的最严限值配置检测设备进行控制。

关键控制点 CL 值确认依据:

序号	CCP	CL 值	来源	确认结果
1	筛分	≥ 30 目筛网完好, 不破损、不变形	操作经验及顾客提出要求的最严限值	具备控制能力
2	一次金检	在产品中无金属碎屑: 铁 $\phi \geq 0.8\text{mm}$ 非铁 $\phi \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢 $\phi \geq 1.2\text{mm}$	顾客提出要求中的最严限值	具备控制能力

3	二次金检	在终产品中无金属碎屑: 铁 $\phi \geq 1.5\text{mm}$ 非铁 $\phi \geq 2.0\text{mm}$ 不锈钢 $\phi \geq 2.5\text{mm}$	顾客提出要求中的最严限值	具备控制能力
---	------	---	--------------	--------

三、相关功用及国家标准

1、相关功用:

- 安赛蜜的稳定性良好，甜味纯正，是软饮料很好的甜味剂。
- 安赛蜜可应用于烘焙产品，糕点，固体饮料，糖果，果酱，口香糖，速溶咖啡，乳制品，果冻，布丁，甜味剂等。
- 在制药工业，安赛蜜可用于糖浆制剂，糖衣片，苦药掩蔽剂等甜味剂来源。
- 在化妆品行业，安赛蜜被用作口红，唇膏，牙膏，漱口水等。
- 安赛蜜与其他甜味剂共同使用有协同效应，比如和阿斯巴甜 1: 1 使用，和甜蜜素 1: 5 使用，混合时会发生明显的协同效应，一般可增加 20%左右甜度，有利于降低生产成本。

根据安赛蜜的特性、特点，作为甜味剂其在不同领域的应用范围很广，归纳为如下几个方面：

- 1) 、快速灌装饮料生产线；
- 2) 、用于高温加工食品，如焙烤的糕点、糖果类涉及高温灭菌、喷雾干燥、挤压等食品加工工艺食品的生产(不宜超过 225℃) ；
- 3) 、用于发酵食品，如面包类、酸乳酪类等食品的生产；
- 4) 、用于低糖、无糖类健康食品，如月饼等代糖馅类食品、低糖、无糖饮料灌装的生产；

- 5)、用于水果罐头类、蜜饯类食品的生产;
- 6)、在农、畜、水产品的生产加工中,将其作为调味品,使生产的咸味、酸味等食品的口感更加柔和;
- 7)、医药、保健品领域。如口服液不良口感改善、保健食品药品甜味源等;
- 8)、液体、固体和复配餐桌甜味剂。

2、国家标准

· GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

· 产品名称: 乙酰磺胺酸钾/安赛蜜

食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.35	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品 (不包括冰淇淋和风味发酵乳) (仅限乳基甜品罐头)	0.3	仅限乳基甜品罐头
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.3	03.04 食用冰除外。
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	糖果	2.0	
05.02.01	胶基糖果	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.3	
06.04.02.02	其他杂粮制品 (仅限黑芝麻糊)	0.3	仅限黑芝麻糊
06.09	谷类和淀粉类甜品 (如米布丁、木薯布丁) (仅限谷类甜品罐头)	0.3	仅限谷类甜品罐头
07.0	焙烤食品	0.3	
11.04	餐桌甜味料	0.04 g/份	



安徽金禾实业股份有限公司

Anhui Jinhe Industrial Co.,Ltd.

12.0	调味品	0.5	
12.04	酱油	1.0	
14.0	饮料类 (14.01 包装饮用水除外)	0.3	14.01 包装饮用水除外。固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

四、包装规格及运输储存条件

1、包装规格

序号	外包装/单位 mm	内包装/尺寸/单位 mm	净重 (Kg)	毛重 (Kg)	托盘规格/单位 mm	备注
1	纸板包装圆桶 /320*405	两个 PE 无色平底包装袋/850*600	25	27	木托盘/1100*1100	
		两个 PE 无色平底包装袋/850*600	20	22	木托盘/1100*1100	
2	纸板包装圆桶 /350*450	两个 PE 无色平底包装袋/850*600	25	27.3	/	
		一个铝箔袋/800×650	25	27.3	/	健力宝规格
3	纸板包装方桶 /370*370*250	两个 PE 无色方底包装袋/360*360*650	25	27.2	木托盘/1100*1100	
		两个 PE 无色方底包装袋/360*360*650	20	22.2	木托盘/1100*1100	
4	纸板包装方桶 /370*370*290	两个 PE 蓝色方底包装袋/360*360*650	25	27.5	木托盘/1100*1100	
		复合卷膜/250*380	1Kg*25 袋	27.8	/	小包装
5	纸板包装方桶 /370*370*350	两个 PE 蓝色方底包装袋/360*360*650	25	27.6	木托盘/1100*1100	
6	瓦楞包装箱 /460*350*225	两个 PE 无色平底包装袋/850*600	25	26.6	/	
7	瓦楞包装箱 /360*360*300	两个 PE 无色平底包装袋/850*600	25	26.5	/	
8	纸塑复合袋 /780*420*80	一个 PE 内膜袋/1080*520	25	25.3	木托盘/1100*1100	
9	吨袋 /900*900*1200	PE 无色平底包装袋	1000	1005	木托盘/1140*1140	可乐规格
10	吨袋 /830*830*820	PE 无色平底包装袋	500	504	木托盘/1140*1140	可乐规格
11	吨袋 /830*830*600	PE 无色平底包装袋	300	303.5	木托盘/1140*1140	可乐规格



安徽金禾实业股份有限公司

Anhui Jinhe Industrial Co.,Ltd.

1	吨袋	PE 无色平底包装袋	700	704	木托盘/1200*1000	红牛规格
2	/930*870*800					
1	吨袋/910 × 910 ×	内袋/3500*1950	1000	1004	木托盘/1100*1100	吉百利、苏州孔雀规格
3	1120					

注:

①: 所有 PE 内袋均有蓝色 (吨袋为黑色) 尼龙扎带扎口 (个别有特殊要求的客户除外, 如可口可乐)

②: 托盘为木质或塑料材质标准托盘, 木质托盘尺寸 1.1m*1.1m\1.14m*1.14m

\1.2m*1.1m, 木质托盘经过蒸汽熏蒸 (非化学熏蒸); 塑料托盘尺寸 1.1m*1.1m

③: 胶带规格有透明胶带、带有京达香料 logo 绿 (白) 花胶带、客户指定胶带。具体使用规格按客户需要缠绕。

2、运输及储存条件:

本产品内包装为食品级聚乙烯膜袋 (或合同中规定的符合贮存、运输要求的其他形式的包装袋) 口封实, 以防产品吸潮和漏出袋外。

大包装上应注明产品名称、型号、生产厂家名称和地址、标准代号、批号、商标、生产日期、保质期、净含量并标有“食品添加剂”字样和“防热”、“防潮”标志, 小包装上除注明上述内容外, 还应注明产品使用说明。

本产品应贮存于阴凉干燥通风处, 避免受热受潮。

本产品 在 贮 运 中 不 得 与 有 毒 物 质 混 装、混 运、一 起 堆 放, 避 免 日 晒 雨 淋、受 热 及 撞 击, 搬 运 装 卸 应 小 心 轻 放。

3、保质期:

QB2393-1998 标准规定保质期两年

两年后抽样检验结果仍符合本标准要求时, 则仍可使用

五、修订信息

- 第一版: 2017 年 2 月 1 日实施
- 修订信息: (暂无)