



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



低聚果糖

产品分类: 55%, 95%

产品介绍

低聚果糖 (Fructo-oligosaccharide, 简称 FOS), 又称果寡糖或蔗果低聚糖, 是由 1~3 个果糖基通过 β (2-1) 糖苷键与蔗糖中的果糖基结合生成的蔗果三糖、蔗果四糖和蔗果五糖等的混合物。不被人体消化吸收, 直接到达大肠, 可被肠道内双歧杆菌利用, 故也称“双歧因子”。





百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016

物理特性

- ☑ 可溶性膳食纤维，溶解性良好
- ☑ 中性热稳定性好，无美拉德反应
- ☑ 口味良好，口感细腻，改善产品风味
- ☑ 保湿性好，可增加产品酥脆性

法规许可

中国	卫生部 2009 年第 11 号公告，批准低聚果糖为营养强化剂新品种 2012 年第 6 号公告批准蔗糖来源低聚果糖增补为营养强化剂
日本	批准低聚果糖为特定保健用食品
美国	FDA 确认低聚果糖作为公认安全级（GRAS）的食品配料

低聚果糖质量标准 / GB23528-2009

项目	液体		固体		
	55	95	55	95	
水分 1%	≤	—	5.0		
干物质（固形物）1%	≥	75	—		
pH	4.5-7.0				
低聚果糖总含量（占干物质）1%	≥	55	95	55	95
电导灰分 1%	≤	0.4			
色度 1%	≤	0.2	—		
透光率 1%	≥	85	—		
菌落总数 1/(CFU/g)	≤	1000			
大肠菌数 1/(MPN/g)	≤	3			
霉菌 1/(CFU/g)	≤	25			
酵母菌 1/(CFU/g)	≤	25			



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



低聚异麦芽糖

产品分类: IMO-500, IMO-900

产品介绍

低聚异麦芽糖是以精制玉米淀粉为原料,通过酶的作用,经过液化,浓缩、干燥等一系列工序精制而成的白色粉末状淀粉糖制品,可被人体肠道双歧杆菌利用,水溶性膳食纤维,低甜度、低热量,是一种应用广泛的低聚糖。





百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016

物理特性

- ☑ 甜味柔和纯正
- ☑ 对酸热稳定
- ☑ 末端为还原基团，可发生美拉德反应
- ☑ 粘度接近相同浓度蔗糖溶液
- ☑ 适用于保健品、乳制品、糖果、小食品以及烘焙制品。

法规许可

- 中国：低聚异麦芽糖被用作食品配料成分
- 日本：低聚异麦芽糖被用作特定保健用食品成分
- 美国：低聚异麦芽糖的 GRAS 申请已经提出，正在接受 FDA 的审核
- 韩国：低聚异麦芽糖也被用作食品配料成分

低聚异麦芽糖质量标准/GB20881-2007

项目	低聚异麦芽糖浆	低聚异麦芽糖粉	低聚异麦芽糖浆	低聚异麦芽糖粉
低聚异麦芽糖含量(占干基) 1% ≥	90		50	
IG2+P+IG3 含量(占干物质) 1% ≥	45		35	
干物质(固形物) 1% ≥	75	—	75	—
水分 1% ≤	—	5	—	5
pH		4.0-6.0		
透光率 1% ≤	95	—	95	—
溶解度 1% ≥	—	99	—	99
硫酸灰分 1% ≤		0.3		
菌落总数 1(CFU/g) ≤		1000		
大肠菌数 1(MPN/g) ≤		3		
霉菌 1(CFU/g) ≤		25		
酵母菌 1(CFU/g) ≤		25		



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



聚葡萄糖

产品分类：普通，无糖

产品介绍

聚葡萄糖（Polydextrose）是一种水溶性膳食纤维，是随机交联的葡萄糖组成的多糖，由葡萄糖和少量山梨醇、柠檬酸经高温熔融缩聚而成。为白色或类白色固体颗粒，易溶于水，微甜无特殊味道。





物理特性

- ☑ 可取代食品中的糖和脂肪，有改善食品质构和口感的作用
- ☑ 口味清爽，使食品香味易于释放，在各类应用中有改善食品风味的作用
- ☑ 广为认知的良好的膳食纤维来源
- ☑ 饱腹感，低血糖生产指数，适用于想控制碳水化合物摄入量的消费者
- ☑ 耐受性好

因其具有低热量、稳定、极高耐受性等特性，可广泛应用于各种食品中，尤其是低能量、高纤维等的功能食品中。

法规许可

57个国家批准应用聚葡萄糖。

日本厚生省批准聚葡萄糖作为食品应用，而不是食品添加剂。

中国已通过批准。

聚葡萄糖质量标准/GB25541-2010

项目	指标		
	聚葡萄糖	中和、脱色后的聚葡萄糖	
聚葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≥	90.0	
干燥减量，w/%	≤	4.0	
pH	2.5~7.0	5.0~6.0	
灰分，w/%	≤	0.3	2.0
1,6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤	4.0	
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤	6.0	
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤	0.1	0.05
铅（Pb）/(mg/kg)	≤	0.5	



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



抗性糊精

产品分类：粉体，液体

产品介绍

以淀粉为原料，酸性条件下加热分解得到的低分子化可溶性葡聚糖。为白色或淡黄色（液体），易溶于水。低甜度、低热量、高耐受性。





百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.

股票代码: 605016

物理特性

- ☑ 膳食纤维含量高: 90% 以上
- ☑ 吸湿性低: 不结块, 便于保存
- ☑ 粘度低: 15cps (30°C, 30% 溶液)
- ☑ 能量低: 1 Kcal/g
- ☑ 甜度低: 蔗糖 10%
- ☑ 包埋效果好: 改善口味, 屏蔽异味
- ☑ 水溶性高: 溶解度 70%
- ☑ 稳定性高: 耐热、耐酸
- ☑ 吸收率高: 矿物质、维生素

法规许可

- 中国: 2012 年 第 16 号抗性糊精为食品原料
- 日本: 特定保健用食品成分
- 美国: 通过美国 FDA 批准的 GRAS 安全认证

抗性糊精质量标准

型号	I 型	II 型	III 型	IV 型
状态	白色至淡黄色粉末	白色至淡黄色粉末	白色至淡黄色粉末	淡黄色液体, 无肉眼可见杂质
滋味	甜味温和, 纯正	甜味温和, 纯正	甜味温和, 纯正	甜味温和, 纯正
总膳食纤维 / (g/100g)	≥ 85	≥ 90	≥ 95	≥ 85
水分 / (g/100g)	≤ 6.0	≤ 6.0	≤ 6.0	≤ 25
灰分 / (g/100g)	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5
pH	3-6	3-6	3-6	3-6
其他指标	符合我国相关卫生安全指标的要求			



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



麦芽糖醇

产品介绍

麦芽糖醇是一种无色透明、中性粘稠状、极易溶解于水的低热量甜味剂，其甜度于蔗糖相当，稳定性高，适用于制作各种低热量，低脂肪食品。





百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016

产品功能和应用

由于麦芽糖醇的特殊性能，其被广泛应用在食品、保健品、日常卫生品中，例如冰淇淋、果汁制品、饼干、酱菜、糖果等。

麦芽糖醇质量标准 / GB28307-2012

项目	麦芽糖醇		麦芽糖醇液
	I 型	II 型	
麦芽糖醇含量 (占干基计) W/%	≥ 98.0	50	50
山梨醇 (占干基计) W/%	≤ —	8.0	8.0
水分 W/%	1	1	32.0
还原糖 (以葡萄糖计) W/%	≤ 0.1	0.3	0.3
灼烧残渣 W/%	0.1	0.1	0.1
比旋光度 $\alpha_m (20^\circ, D)/[(^\circ) \cdot \text{dm}^2 \cdot \text{kg}^{-1}]$	≤ +105.5 — +108.5	—	—
硫酸盐 (以 SO ₄ 计) /(mg/kg)	≤ 100	100	100
氯化物 (以 Cl 计) /(mg/kg)	≤ 50	50	50
镍 (以 Ni 计) /(mg/kg)	≤ 2	2	2
总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤ 3	3	—
铅 (Lead) /(mg/kg)	≤ 1	1	1



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



低聚半乳糖

产品分类：粉体、液体

产品介绍

低聚半乳糖是一种天然存在的功能性低聚糖，多在动物乳汁中微量存在。以乳糖为原料，经 β -半乳糖苷酶作用而得，是在乳糖分子中的半乳糖基上以 $\beta(1-4)$ 、 $\beta(1-6)$ 、 $\beta(1-3)$ 键连接半乳糖分子的寡糖类混合物。

产品特点

甜度为蔗糖的 30%~40%，且甜味柔和纯正

粘度较蔗糖粘度高（相同糖度下，75Brix）

高温、酸性条件下比较稳定（pH3.0、160°C、15min 不分解），可应用于酸性食品中具有良好的保湿性，添加到烘焙品中不仅提供柔和的甜味，还能延长货架期





百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016

由于低聚半乳糖的特殊性能，已被广泛应用于乳品、饮料、烘焙品、保健品等。

法规许可

中国:	作为新食品原料、营养强化剂
日本:	特定保健用食品成分
美国:	通过美国 FDA 批准的 GRAS 安全认证
澳新:	可用于婴幼儿配方食品
欧盟:	可与低聚果糖搭配应用于婴儿配方奶粉和较大婴儿配方奶粉中

产品规格

项目	液体		固体		
	57	70	57	70	90
干物质 %	74.0-76.0	74.0-76.0	/	/	/
低聚半乳糖（半乳低聚二糖到半乳低聚八糖）	≥ 57	70	57	70	90
水分 %	≤ /	/	4	4	4
pH 值	2.8-6.0	2.8-6.0	2.8-6.0	2.8-6.0	2.8-6.0
乳糖 + 单糖含量（以干基计）	≤ 43	30	43	30	10
灰分 %	≤ 0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
砷（以 As 计）（mg/kg）	≤ 0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤ 0.15	0.15	0.15	0.15	0.15

产品应用

产品类别	品质改良	推荐使用量（g/100g）
乳品	改善口感，稳定性好、增加固形物含量	1.0-5.0
饮料	改善口感，稳定性好、增加固形物含量	0.5-2.5
烘焙食品	改善口感，稳定性好、色泽优化、延长货架期	1.0-3.0
糖果	稳定性好	5.0-6.7
保健品	改善口感	20.0-30.0
酒类	改善口感，稳定性好、增加固形物含量	0.1-2.0



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



低聚木糖

产品分类：粉体、液体

产品介绍

又称木寡糖，是由 2-7 个木糖分子以 β -1,4 糖苷键结合而成的功能性聚合糖，主要成分为木二糖、木三糖和木四糖。与通常人们所用的大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖等相比具有独特的优势。其双歧因子功能是其它聚合糖类的 10-20 倍。

产品特点

甜度为蔗糖的 40%，具有与砂糖同样的甜味质感
酸、热稳定性好，具有较好的贮存和使用稳定的特点
难被人体消化酶分解





百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.

股票代码: 605016

应用优势

- ☑ 可有效添加到益生菌饮料及乳饮料中
- ☑ 可在酸性饮料中长期保存
- ☑ 可方便使用在片剂、胶囊等体积小的功能食品中
- ☑ 耐酸、热性强，在制造、杀菌过程保持相对稳定

法规许可

- 中国: 2008 年 12 号公告为新资源食品
 欧盟: 2018 公告为新食品成分
 美国: 通过美国 FDA 批准的 GRAS 安全认证

低聚木糖质量标准

项目	XOS-70L	XOS-70P	XOS-95P	XOS-35P	XOS-20P
外观	呈粘稠状透明液体， 无肉眼可见杂质	粉末，无肉眼可见杂 质	粉末，无肉眼可见杂 质	粉末，无肉眼可见杂 质	粉末，无肉眼可见杂 质
色泽	淡黄色	白色或微黄色	白色或微黄色	白色或微黄色	白色或微黄色
滋味	味甜、无异味	味甜、无异味	味甜、无异味	味甜、无异味	味甜、无异味
气味	具有本品特有的气味，无异味				
干物质（固形物）1%	70-75	—	—	—	—
水分 1%	≤ —	5.0	5.0	6.0	6.0
透射比 1%	≥ 70	—	—	—	—
灰分 1%	≤		0.3		
PH	3.5-6.5				
XOS ₂₋₇ 含量（以干基计）g/100g	≥ 70.0	70.0	95.0	35.0	20.0
XOS ₂₋₄ 含量（以干基计）g/100g	≥ 50.0	50.0	65.0	—	—
砷（以 As 计），mg/kg	≤		0.3		
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤		0.5		
铜（以 Cu 计），mg/kg	≤		5.0		



百龍創園

百龙创园
创造完美生活文化
Shandong Bailong Chuangyuan
Bio-tech Co.,Ltd.
股票代码: 605016



异麦芽酮糖

产品介绍

异麦芽酮糖，即 6-O- α -D-吡喃葡萄糖-D-果糖，是一种结晶状的还原性二糖，由葡萄糖与果糖以 α -1,6 糖苷键结合而成。分子式为 $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ 。异麦芽酮糖晶体含有 1 分子水，斜方晶体，外观与白砂糖相似，晶体比白砂糖稍细，失水后不呈结晶状。

甜度为蔗糖的 42%。其甜味特性与蔗糖相似。异麦芽酮糖没有吸湿性。抗酸解能力很强。热稳定比蔗糖略差，不被大多数细菌和酵母所发酵。遮蔽异味，平衡口感和风味。在高温下长时间加热比蔗糖稍易容易着色。





法规许可

中国：食品添加剂

美国：FDA 认证为 GRAS 食品

欧洲：允许添加在食品中

澳新拉美：允许添加在食品中

欧盟：新资源食品

产品感官要求

项目	要求
色泽	白色
状态	结晶状均匀颗粒或粉末
滋味	味甜

质量规格标准 GB 1886.182-2016

项目	指标
异麦芽酮糖含量（以干基计），w/%	≥ 98.0
其它糖含量（以干基计），w/%	≤ 2.0
干燥减量，w/%	≤ 1.0
灰分，w/%	≤ 0.1
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5

产品应用

产品类别	品质改良	推荐用量 g/100g
乳制品（婴幼儿配方粉）	改善口感、优化质地、增强稳定性	15-25
饮料	改善口感、增强稳定性、维持饱腹感、增加固形物含量	3.5-6
糖果	改善口感、增强稳定性、维持饱腹感、缓慢释能	-
烘焙食品	优化色泽、增强稳定性、降低热量	9-15
保健品	改善口感、增强脑力、降低血糖水平、维持饱腹感、缓慢释能	2-20
冷饮品	改善光泽和口感	--