江苏一鸣生物股份有限公司产品规格书

ε-聚赖氨酸盐酸盐

【色　　状】白色至奶油黄色。

【气　　味】无异味。

【工艺特点】由链霉菌经液体深层有氧发酵制得食品添加剂ε-聚赖氨酸。

【配　　料】ε-聚赖氨酸盐酸盐。

【产品特性】1）安全性更高：ε-聚赖氨酸盐酸盐是一种具有抑菌功效的多肽，能在人体内分解为赖氨酸，因此ε-聚赖氨酸盐酸盐是一种营养型抑菌剂，安全性高于其他化学防腐剂；

（2）抑菌谱广性：ε-聚赖氨酸盐酸盐不仅可抑制耐热性较强的G＋的微球菌，而且对其它天然防腐剂(如Nisin)不易抑制的G-的大肠杆菌、沙门氏菌抑菌效果亦非常好；

（3）稳定性更好：ε-聚赖氨酸盐酸盐是赖氨酸的直链状聚合物。它不受pH值影响，对热稳定(120℃，20min)，能抑制耐热菌，故加入后可热处理。

【产品应用】ε-聚赖氨酸盐酸盐可用于焙烤食品、熟肉制品、果蔬汁类及其饮料等提高保存期。

【用法用量】根据食品工艺特点适量添加，添加量应符合GB2760的规定，主要抑制细菌酵母。

【注意事项】如不慎吸入，请用大量清水冲洗。

【质量指标】

检测项目	标准范围	检测方法
色泽	白色至奶油黄色	目测
状态	粉末、无结块、无异味	感观
ε-聚赖氨酸盐酸盐含量　（以干品计），w/%	≥95.0	国家卫计委标准（2014年第5号）附录A中A.4
干燥减量，w/%	≤8.0	国家卫计委标准（2014年第5号）附录A中A.5
pH（10g/L水溶液）	2.5~5.5	国家卫计委标准（2014年第5号）附录A中A.6
铅（pb）/(mg/kg)	≤2.0	GB 5009.12
灼烧残渣，w/%	≤2.0	GB 5009.4
总砷（以As_2O_3计）/(mg/kg)	≤3.0	GB/T 5009.11

江苏一鸣生物股份有限公司版权所有，为保密文件，未经许可，严禁复制与交流

菌落总数（CFU/g）	≤50000	GB 4789.2
大肠杆菌（CFU/g）	≤30	GB 4789.3

【包装存储】内包装：100g/瓶，500g/瓶。本产品在常温、干燥处密封保存，避免阳光直射。

【保质期】24 个月。

江苏一鸣生物股份有限公司版权所有，为保密文件，未经许可，严禁复制与交流