

Stt	Tên phụ gia thực phẩm	Xuất xứ	Quy cách	Đơn vị tính	Đơn giá	Ứng dụng chính
1.1	A xít Citric khan (Citric Acid Anhydrous)	Trung Quốc	25kg/bao	Bao		- Điều chỉnh độ axit, chống oxy hóa, tạo phức kim loại - Dùng làm gia vị, chất bảo quản trong thực phẩm và nước giải khát.
1.2	A xít Citric ngậm nước (Citric Acid Monohydrate)	Italia	25kg/bao	Bao		
2	Vitamin C (Ascorbic Acid)	Trung Quốc	25kg/thùng	Thùng		- Chống oxy hóa, giữ hương vị và màu sắc. Được dùng cho các hoa quả đóng hộp, hoặc đông lạnh, ... - Dùng trong dược phẩm, sản xuất viên sủi, bổ sung Vitamin C. - Liều lượng sử dụng cho phép 0-7.5mg/kg thể trọng.
3.1	Non Dairy Creamer	Malaysia	25kg/bao	Bao		- Là sữa thực vật, được sử dụng trong các sản phẩm: sữa bột, cà phê hòa tan và bánh kem sữa tươi,.... - Vừa là chất độn vừa có mùi thơm cho sản phẩm.
3.2		Trung Quốc	25kg/bao	Bao		
4	I & G	Indonesia	10kg/thùng	Thùng		- Giúp ngừa độ quá mặn hay quá ngọt, được bổ sung vào hạt nêm, bột gia vị, nước sốt, các thực phẩm từ đậu nành, nước mắm, nước tương, cá hộp, mì gói. - Hàm lượng sử dụng ít nhưng tính an toàn cao hơn bột ngọt.
5	Đường Glucose (Dextrose Monohydrate)	Trung Quốc	25kg/bao	Bao		- Là chất tạo ngọt thay thế đường mía. - Làm chất độn trong sản xuất trà cà phê hòa tan, bánh kẹo, sữa bột, thủy sản. - Độ ngọt bằng 7/10 so với đường mía nên được dùng trong ngành sản xuất nước giải khát, kem.
6	Maltodextrin DE 9-12 (Đường lạt)	Trung Quốc	25kg/bao	Bao		- Là chất cố định mùi, vị, tăng năng lượng cho thực phẩm ăn kiêng, giúp thực phẩm dễ hòa tan. - Được dùng rộng rãi trong sản xuất sữa bột, bột trái cây hòa tan, cà phê, bánh ngọt và cả trong dược phẩm,...
7	Lactose (Lynn)	USA	25kg/bao	Bao		- Được gọi là đường sữa, được bổ sung trong sữa bột, bột ngũ cốc.
8	Acid Malic	Fuso – Nhật	25kg/bao	Bao		- Điều chỉnh độ axit, chống oxy hóa, tạo phức kim loại - Tạo vị chua dịu cho sản phẩm.
9.1	Acesulfame Kali (ACK)	Trung Quốc	25kg/thùng	Thùng		- Là chất tạo ngọt được sử dụng rộng rãi trong thực phẩm chế biến, bánh kẹo, nước giải khát, gia vị.
9.2	Aspartame	Trung Quốc	25kg/thùng	Thùng		- Là chất tạo ngọt được sử dụng rộng rãi trong thực phẩm chế biến, bánh kẹo, nước giải khát, gia vị.

Liên hệ để biết thông tin về giá: Nguyễn Trường Sơn; Điện thoại: 0904183135; Fax: 04.3764 7543; E-mail: matsu@vnn.vn

9.3	Sucralose	Nhật	25kg/thùng	Thùng		- Là chất tạo ngọt được sử dụng rộng rãi trong thực phẩm chế biến, bánh kẹo, nước giải khát, gia vị.
10.1	Sorbitol (Bột)	Pháp	25kg/bao	Bao		- Được tổng hợp từ Glucose và Fructose. Độ ngọt bằng 1/2 so với đường mía nên được dùng trong những chất nghèo năng lượng - Ngoài ra, nó được xem là một chất bảo quản.
10.2	Sorbitol (Lỏng)	Indonesia	270kg/phuy	Phuy		
11	Soy Lecithin	ADM _ Mỹ	205kg/ phuy	Phuy		- Chiết xuất từ đậu nành, được dùng sản xuất bánh mì và các sản phẩm từ tinh bột, giúp tăng khả năng hấp thụ nước, giảm thời gian phối trộn. - Liều lượng cho phép sử dụng từ 5 ~ 20g/kg.
12.1	Glycerin 99.7% min	Malaysia	250kg/phuy	Phuy		- Có tác dụng giữ ẩm nên được dùng bảo quản trong thịt, phô mai, bánh kẹo.
12.2	Glycerin 99.7% min	Indonesia	250kg/phuy	Phuy		- Ngoài ra, còn sử dụng trong sản xuất mỹ phẩm.
13.1	Acid Sorbic	Nhật	25kg/thùng	Thùng		- Thường được sử dụng để bảo quản trong thức ăn và thức uống nhằm ngăn ngừa mốc, men bia và nấm.... - Dùng nhiều trong quá trình lên men lactic.
13.2	Acid Sorbic	Trung Quốc	25kg/thùng	Thùng		
14	CMC	Trung Quốc	25kg/bao	Bao		- Dùng trong sản xuất chả giò, mì, nui... có chức năng tạo dai, dẻo. - Độ nhớt đạt 2,400-3,000 mps. - Liều lượng cho phép sử dụng 0.5-0.7%.
15	Spicy Chili Powder	Việt Nam	20kg/bao	Bao		- Dùng trong thực phẩm, Snack
16	Taurine	Trung Quốc	25kg/thùng	Thùng		- Là loại acid amin giúp phát triển não và võng mạc - Thường dùng trong nước giải khát.
17	Sodium Bicarbonate	Trung Quốc	25kg/bao	Bao		- Được gọi là bột nở, thuốc sủi. - Thường dùng trong chế biến bánh kẹo, ngoài ra nó còn được sử dụng trong xử lý nước thải.