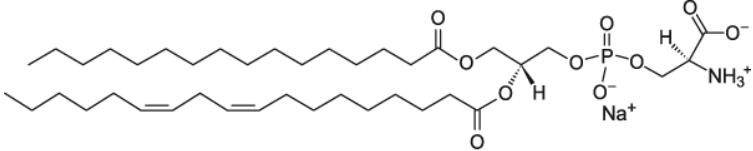


新食品原料-磷脂酰丝氨酸

英文名称	Phosphatidylserine	
基本信息	<p>来源: 大豆</p> <p>主要成分结构式:</p>  <p>Structure of predominant species</p> <p>分子量: 750-850</p>	
生产工艺简述	以大豆卵磷脂和 L-丝氨酸为原料, 采用磷脂酶转化反应后, 纯化浓缩, 再经过二次纯化, 干燥后包装制得。	
食用量	≤600 毫克/天	
质量要求	性状	淡黄色粉末
	磷脂酰丝氨酸	50.0—60.0%
	丙酮不溶物	≥95%
	水分	≤2%
	溶剂残留 (正己烷)	≤25 ppm
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	