



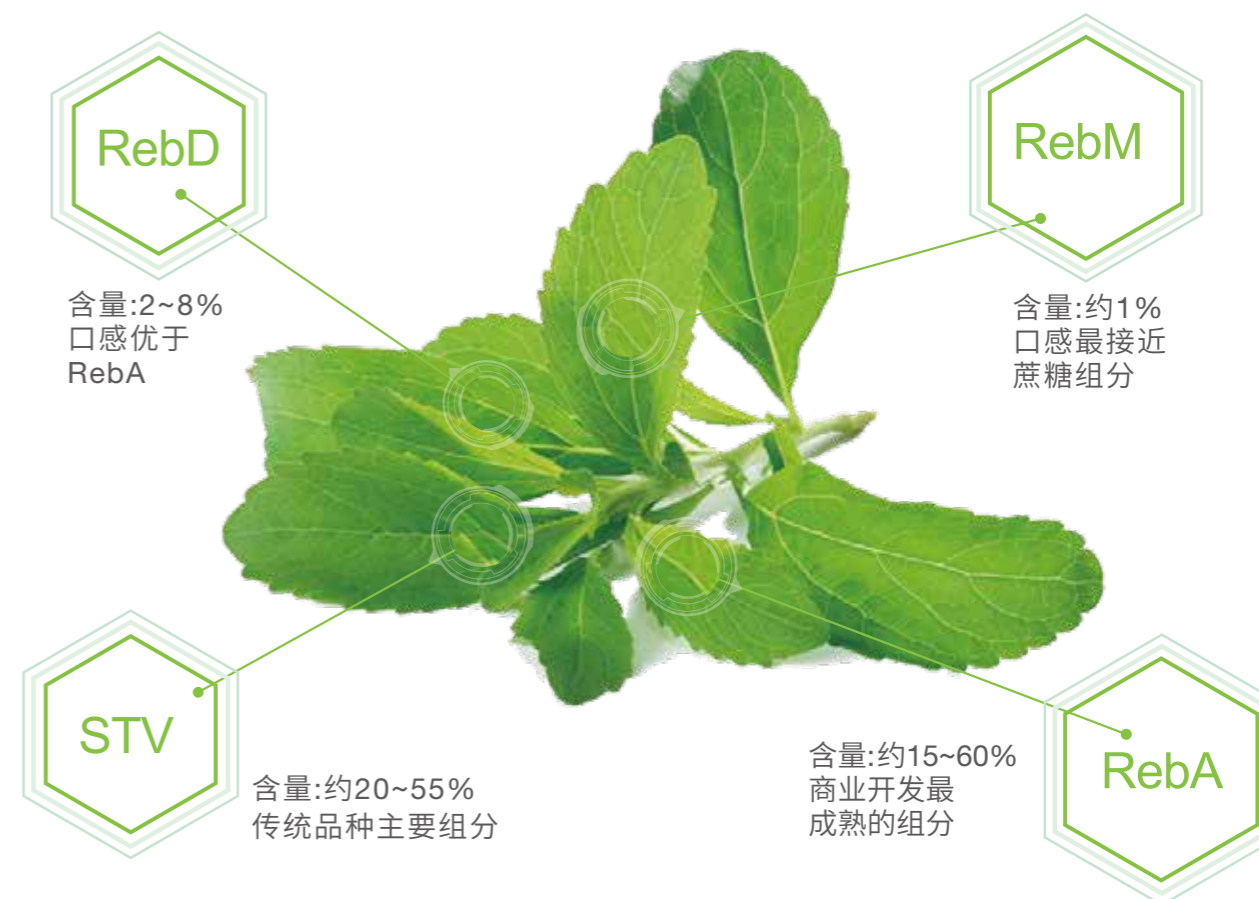
The Stevia
Solution In
Sugar-reduction
Trend



减糖 趋势下的
甜菊糖解决方案

联系电话:86-523-83495818
邮箱:sales@greenbio.cn
邮编:225776 网址:www.glstevia.com
营销中心:上海市松江区寅西路358号新生丽兰广场A903
生产基地:江苏省兴化经济开发区开富路26号

PREFACE



不同甜菊糖苷在甜菊叶中的分布

PREFACE

糖是当今食品和饮料中备受关注和充满争议的成分之一。

甜味又是人类感官快乐的重要来源。新一代消费者在不断搜寻在0卡,减糖的替代天然成分的同时,从不会在口味上妥协。

提供**源于天然植物的减糖方案**是兴化格林产业的初衷和挑战。

从创新性的格林9号,格林10号甜叶菊培育种植,到先进的甜菊糖苷组分细分和复配掩味技术,格林甜菊糖为用户不断升级减糖解决方案。

2022年

我们从全球消费者喜爱的食品和饮料产品中**减少了10,000吨糖**,相当于减少**1.76万亿卡路里**的热量,

同时又保留这些食品和饮料的美味。我们欣喜地看到创新甜菊糖方案在推动越来越多的新锐和传统食品饮料企业改变甜菊糖“后苦味”陈旧的认识,不断面世深受市场欢迎的新一代减糖爆品。

甜菊糖苷产品线

总苷
TSG 90

GLStevia
RebA 98
总苷95 TSG95
(TSG>95%)

Optimvia®
RebM 95
RebD 95

葡萄糖苷
甜菊糖苷GSG
GLF 57
GLF 37
GLF 15
GLF 03



Optimvia® RM95

甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。RebM 95%是一种规格,总苷(SG)≥95%,莱鲍迪甙M(RebM)含量≥95%,甜度大约是蔗糖的300倍。兴化格林自主研发并培育筛选口感和含量更好的甜叶菊新品种格林10号,我们申报了相关的专利以及商业化生产RebM,可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。



甜度倍数

OptimVia Plus® RebM 95%的300倍甜度,以5%的蔗糖溶液来对比测试

% SE*	2.5%	5%	7.5%
Optimvia Plus® RM95 甜度	380	300	250

执行标准

GB1886.355.2022
CAS No:63279-13-0
CNS号:19.008
INS号: 960a

使用场景

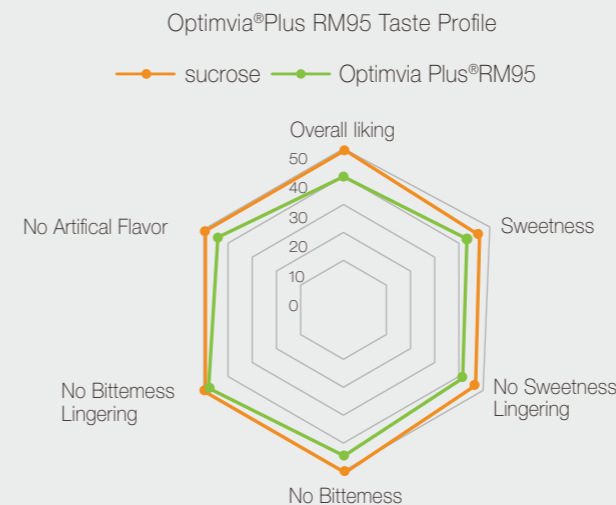


规格参数

参数	GLStevia格林标准	国标GB1886.355.2022*	JECFA参照
外观	白色	白色至浅黄色	白色至浅黄色
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求	无要求
莱鲍迪甙M(Reb M)	≥95.0%	无要求	无要求
总甙含量	≥95.0%	≥90.0%	≥95.0%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%	≤1%
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM	≤5000PPM

注:详细规格系数请扫描二维码下载电子版

感官评测蛛网图



应用评测手记:

RM在和所有的其他甜菊糖苷规格的横向对比中,都展示了明显的口感优越性。甜味饱满圆润,收尾干净,在高浓度(400ppm, SEV8)也难以察觉任何后苦味。和其他代糖匹配度高,协同效果突出。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



Optimvia® RD95

甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。RebD 95%是一种规格,总苷(SG)≥95%,莱鲍迪甙D(RebD)含量≥95%,甜度大约是蔗糖的210倍。兴化格林自主研发并培育筛选口感和含量更好的甜叶菊新品种格林10号,我们申报了相关的专利以及商业化生产RebD,可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。



规格参数

参数	GLStevia格林标准	国标GB1886.355.2022*	JECFA参照
外观	白色	白色至浅黄色	白色至浅黄色
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求	无要求
莱鲍迪甙D(RebD)	≥95.0%	无要求	无要求
总甙含量	≥95.0%	≥90.0%	≥95.0%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%	≤1%
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM	≤5000PPM

注:详细规格系数请扫描二维码下载电子版

甜度倍数

OptimVia® RebD 95%的210倍甜度,以5%的蔗糖溶液来对比测试*

% SE*	2.5%	5%	7.5%
Optimvia Plus® RD95 甜度	300	210	160

执行标准

GB1886.355.2022
CAS No:63279-13-0
CNS号:19.008
INS号: 960a

使用场景



酒水



糖果



面包



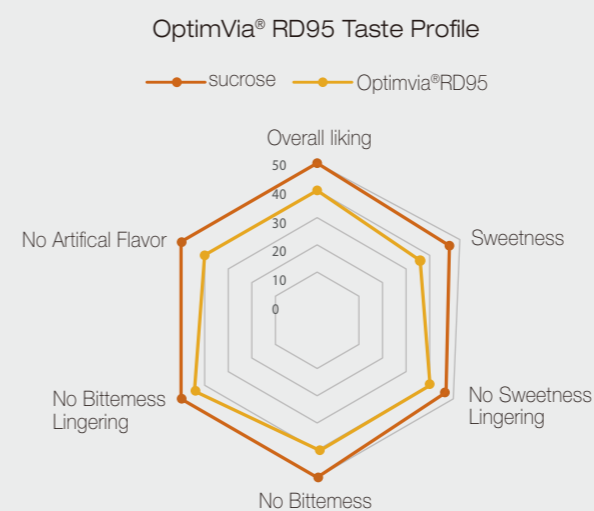
饮料



膳食补充剂



感官评测蛛网图



应用评测手记:

RD和欧美市场主流规格Reb-A相比,口感比较饱满,收尾干净,无后苦味。没有传统Reb-A的甜味拖尾和高浓度下的苦味。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



GLStevia® RA98



甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。GLStevia®RA98是一种规格,总苷(SG)≥98%,莱鲍迪甙A(RebA)含量≥98%。甜度大约是蔗糖的300倍,可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。

甜度倍数

GLStevia® RA98的300倍甜度,以5%的蔗糖溶液来对比测试

% SE*	2.5%	5%	7.5%
GLStevia® RA98 甜度	380	300	250

执行标准

GB1886.355.2022
CAS No:63279-13-0
CNS号:19.008
INS号: 960a

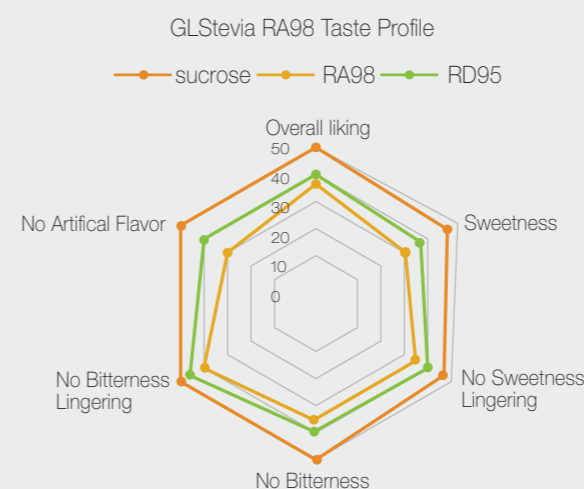
使用场景



规格参数

参数	GLStevia格林标准	国标GB1886.355.2022*	JECFA参照
外观	白色	白色至浅黄色	白色至浅黄色
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求	无要求
莱鲍迪甙A(Reb A)	≥98.0%	无要求	无要求
总甙含量	≥98.0%	≥90.0%	≥95.0%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%	≤1%
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM	≤5000PPM

感官评测蛛网图



应用评测手记:

畅销欧美主流市场多年的经典规格,甜度300倍,口感清甜自然,后苦味极小。美国上市网红饮料Zevia采用的规格。复配方案众多,性价比高。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



GLStevia® RA97

甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。GLStevia®RA97是一种规格,总苷(SG)≥97%,莱鲍迪甙A(RebA)含量≥97%。甜度大约是蔗糖的280倍,可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。



规格参数

参数	GLStevia格林标准	国标GB1886.355.2022*	JECFA参照
外观	白色	白色至浅黄色	白色至浅黄色
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求	无要求
莱鲍迪甙A(Reb A)	≥97.0%	无要求	无要求
总甙含量	≥97.0%	≥90.0%	≥95.0%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%	≤1%
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM	≤5000PPM

注:详细规格系数请扫描二维码下载电子版

甜度倍数

GLStevia® RA97的280倍甜度,以5%的蔗糖溶液来对比测试

% SE*	2.5%	5%	7.5%
GLStevia® RA97 甜度	370	280	230

执行标准

GB1886.355.2022
CAS No:63279-13-0
CNS号:19.008
INS号: 960a

使用场景



酒水



糖果



面包



饮料



膳食补充剂



SUGAR REDUCTION



0 CALORIE

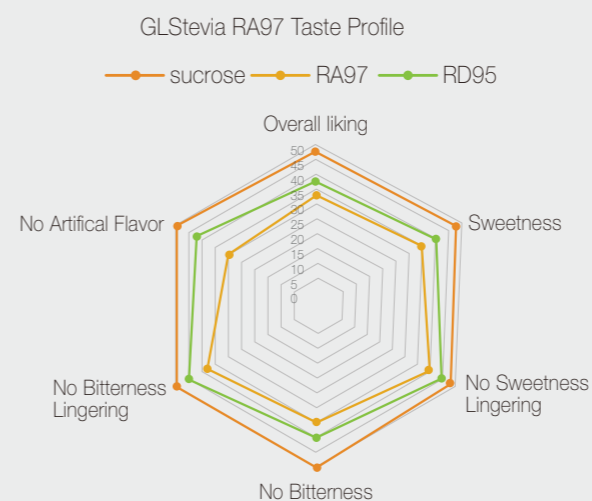


SUSTAINABLE PRODUCTION



NON-GMO CERTIFIED

感官评测蛛网图



应用评测手记:

畅销欧美主流市场多年的经典规格,甜度300倍,口感清甜自然,后苦味极小。美国上市网红饮料Zevia采用的规格。复配方案众多,性价比高。

关注公众号下载完整版手册应用案例



GLStevia® SG95-RA60



甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。
SG95-RA60是一种规格,总苷(SG) ≥ 95%, 莱鲍迪甙A (RebA) 含量 ≥ 60%。甜度大约是蔗糖的230倍,可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。



规格参数

参数	GLStevia格林标准	国标GB1886.355.2022*	JECFA参照
外观	白色	白色至浅黄色	白色至浅黄色
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求	无要求
莱鲍迪甙A(Reb A)	≥60.0%	无要求	无要求
总甙含量	≥95.0%	≥85.0%	≥95.0%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%	≤1%
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM	≤5000PPM

注:详细规格系数请扫描二维码下载电子版

甜度倍数

GLStevia SG95-RA60的230倍甜度,以5%的蔗糖溶液来对比测试

% SE*	2.5%	5%	7.5%
GLStevia® SG95-RA60 甜度	320	230	180

执行标准

GB1886.355.2022
CAS No:57817-89-7
CNS号:19.008
INS号: 960a

使用场景



感官评测蛛网图



应用评测手记:

口感较清爽,起甜速度较快,但略有后苦味。
可以满足中高度降糖需求,可复配其他规格
减少后苦味和甘草味。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



GLStevia® SG95-RA50

甜菊糖苷是一种源于植物的天然0卡高倍甜味剂。GL Stevia®SG95-RA50是一种规格，总苷(SG) ≥95%，莱鲍迪甙A(RA)含量 ≥50%。甜度大约是蔗糖的220倍，可以在饮料、冰淇淋、餐桌糖、甜点、乳制品、罐头水果、腌制食品等多种产品中替代蔗糖使用。



甜度倍数

GLStevia SG95-RA50的220倍甜度，以5%的蔗糖溶液来对比测试。

% SE*	2.5%	5%	7.5%
GLStevia® SG95-RA50 甜度	310	220	190

执行标准

GB1886.355.2022
CAS No:57817-89-7
CNS号:19.008
INS号: 960a

使用场景

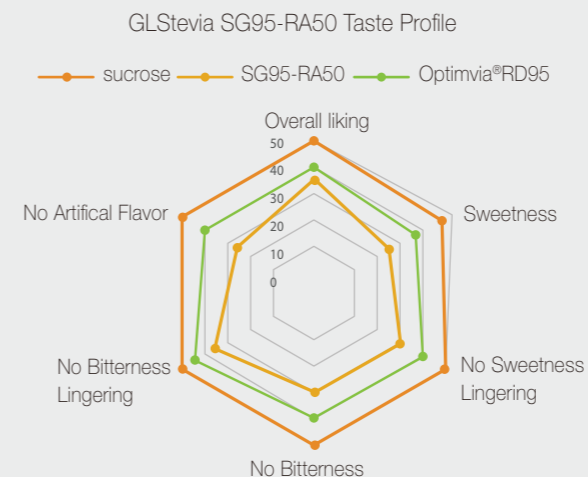


规格参数

参数	GLStevia格林标准	国标GB8270-2014参照*	JECFA参照
外观	白色	白色至浅黄色	白色至浅黄色
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求	无要求
莱鲍迪甙A(RebA)	≥50.0%	无要求	无要求
总甙含量	≥95.0%	≥90.0%	≥95.0%
干燥失重	<5.0%	≤6.0%	≤6.0%
总灰分	<1%	≤1%	≤1%
甲醇残留	<200PPM	≤200PPM	≤200PPM
乙醇残留	<460PPM	≤5000PPM	≤5000PPM

注:详细规格系数请扫描二维码下载电子版

感官评测蛛网图



应用评测手记:

口感较清爽,起甜速度较快,但略有后苦味。可以满足中高度降糖需求,可复配其他规格减少后苦味和甘草味。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



全球首发 GLF04

GLF03®葡萄糖基甜菊糖苷 (Gluco-sylated Steviol Glycosides) 又称酶改质甜菊糖苷 (Enzyme Modified Stevia)。以甜叶菊为原料萃取而得甜菊糖苷, 经过葡萄糖基转移酶的催化, 将葡萄糖基从麦芽糊精传递至甜菊糖苷。此类过程不使用任何非食品加工认可使用的溶剂或加工助剂。酶处理可产生多个葡萄糖基甜菊糖苷 (1-20多个) 可作为食品添加剂中的食品用香料使用, 应用于除GB2760-2014表B.1之外的各类食品中*。



规格参数

参数	GLStevia格林标准	国家卫生计生委2016年第8号参照
外观	白色粉末	白色或淡黄色粉末状
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求
TSG总甙含量	≥95.0%	无要求
GSG葡萄糖基含量	≥85.0%	≥75.0%
PSG未反应的甜菊糖苷含量	≤10.0%	≤8.0%
麦芽糊精	≤3.0%	≤20.0%
干燥失重	<5.0%	无要求
甲醇残留	<200PPM	无要求
乙醇残留	<460PPM	无要求

注: 详细规格系数请扫描二维码下载电子版

甜度倍数

GLF03 GSG75的150倍甜度以5%的蔗糖溶液来对比测试

% SE*	2.5%	5%	7.5%
GLF03® GSG75 甜度	240	150	100

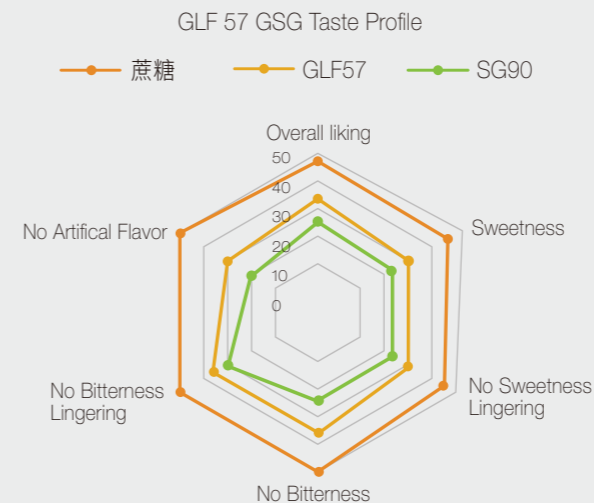
执行标准

国家卫生计生委
2016年第8号

使用场景



感官评测蛛网图



应用评测手记:

应用了更先进的酶化底物和发酵控制技术, GLF57口感展现出圆润饱满, 清爽干净的优秀品质, 让评测小组惊叹。接近Reb M, 高于Reb-D。超高溶解度。归类于按需添加的甜味香精。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



GLF03[®] GSG75



GLF03[®]葡萄糖基甜菊糖苷 (Glycosylated Steviol Glycosides) 又称酶改质甜菊糖苷 (Enzyme Modified Stevia)。以甜叶菊为原料萃取而得甜菊糖苷，经过葡萄糖基转移酶的催化，将葡萄糖基从麦芽糊精传递至甜菊糖苷。此类过程不使用任何非食品加工认可可使用的溶剂或加工助剂。酶处理可产生多个葡萄糖基甜菊糖苷 (1-20多个) 可作为食品添加剂中的食品用香料使用，应用于除GB2760-2014表B.1之外的各类食品中*。

规格参数

参数	GLStevia格林标准	国家卫生计生委2016年第8号参照
外观	白色粉末	白色或淡黄色粉末状
粉末密度	400g/L-500g/L	无要求
TSG总甙含量	≥85.0%	无要求
GSG葡萄糖基含量	≥75.0%	≥75.0%
PSG未反应的甜菊糖苷含量	≤8.0%	≤8.0%
麦芽糊精	≤20.0%	≤20.0%
干燥失重	<5.0%	无要求
甲醇残留	<200PPM	无要求
乙醇残留	<546PPM	无要求

注：详细规格系数请扫描二维码下载电子版

甜度倍数

GLF03 GSG75的150倍甜度以5%的蔗糖溶液来对比测试

% SE*	2.5%	5%	7.5%
GLF03 [®] GSG75 甜度	240	150	100

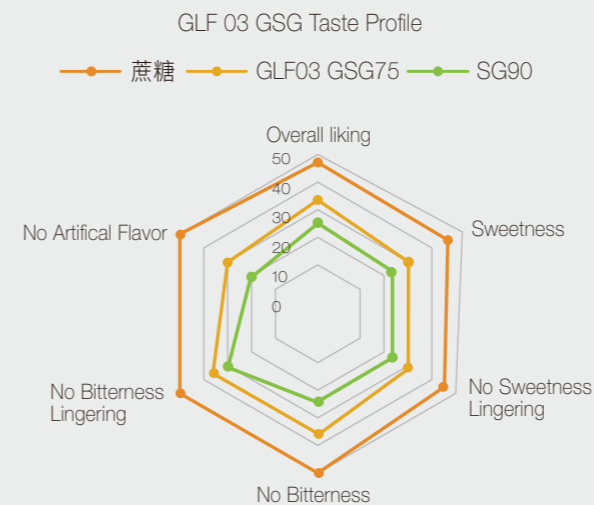
执行标准

国家卫生计生委
2016年第8号

使用场景



感官评测蛛网图



应用评测手记：

最优降本之选。在经过酶转化，枝接葡萄糖后的甜菊糖，大幅度消除了后苦味。口感清甜，复配宽容度极高，轻松配制出各类感官风味。

关注公众号下载
完整版手册应用案例



可持续 农业

SUSTAINABLE AGRICULTURE



全球甜叶菊全产业链的推动者 与革新者

甜叶菊中含有丰富的天然甜菊糖苷组分，每一种甜菊糖苷组分都有其独特的属性、感官特征和甜度水平。我们在对新型糖苷的性能属性研究时，以持续为全球头部食品饮料客户创造最佳口感的甜菊糖苷为目的来设计育种技术，兴化格林建立了甜叶菊叶片品质改良定向杂交系统，经过父母本精准培育出“格林9号”，“格林10号”新一代甜菊糖品种，平均甜叶菊植株1.4米，单株叶片2500片，超过普通品种约50%，能够从中提取出更多Optimvia™ Reb D和Optim via Plus™ Reb M，具有天然、非转基因优势。

我们在甜叶菊种植过程时，也始终与中科院武汉农科院，南京农业大学加强对话且科研合作。交流学习世界最先进的机械设施，持续化种植创新，培育更加优质的甜叶菊品种和改善植株性能(如提高抗病性、抗虫害能力和抗涝性)，无与伦比的高科技的种植技术，是格林甜菊糖质量，口感和产量的保证。

作为全球领先的甜菊糖苷全产业链供应商及创新者之一，我们深知供应链的核心和灵魂是围绕着甜叶菊来进展的。自2006年成立以来，兴化格林生物深耕农业技术10多年，垂直整合了甜叶菊的品种育种、育苗及甜叶菊的超大规模自主种植。经过若干年遍布全国各省的种植实验基地的科学试验，在不同的纬度和气候条件下，验证并构建了以甜叶菊的品种，气候，土壤条件，栽培规范和栽培采收设备等种植专业知识数据库。独创的甜叶菊规模化种植的关键技术确保了可持续、可溯源和可信赖的甜菊糖供应链体系，广受全球减糖客户的信任和推崇。

全球甜叶菊种植区布局打造 代糖客户+种植户 独特创收模式

兴化格林在中国率先开发出“北部地区开行移栽”，“GX5全自动脱打一体机”等创新专利种植技术。自营种植面积8000亩，农户合同种植面积10000亩，遍布了中国新疆、内蒙古、甘肃等地。

为了突破北半球气候和收成的制约，2021年兴化格林布局了甜叶菊南半球种植试点，与澳大利亚知名农作物种植户共同推进甜叶菊农业项目战略联盟。根据中央昆士兰大学专家团队对昆士兰班德堡区域研究发现，该区域的气候、年平均降水量、土壤等因素，特别适宜甜叶菊农作物的生长。我们与班德堡种植户2021年10月份已经成功地在小型试验田种植并收获了格林9号甜叶菊，在下个种植季节，大幅度增加格林9号甜叶菊的商业产量。



GLstevia的可持续发展愿景

根据Innova stevia 2020预测，从2020-2027年，甜菊糖苷的年复合增长率为7.8%。为了满足全球日益增长天然甜菊糖苷减糖产品的需求，我们很高兴能够与全球各地的农户建立合作关系，为当地农户带来更多就业岗位，为农业社区创造收益。

兴化格林将专注于可持续发展战略，领先的科学技术落地和收益共担的商业模式。在这个方面，格林有丰富的技术和经验，更愿意向农户无偿推广和指导。只有“种甜叶菊赚钱”更多的案例干出来，才能让农户专注于种苗，土壤等技术投入，也才能长远解决甜叶菊短缺和波动问题。



减排二氧化碳



脱贫



节约能源
(天然气)



节约水