



LECTHIN

磷脂系列产品



河北美业斯维生物技术有限公司
Hebei Mersway Bio-Tech Co., Ltd.

美业斯维

磷脂专家



产品目录

大豆磷脂系列 Soybean Lecithin

磷脂 (粉状) Powdered Soybean Lecithin

磷脂 (液状) Liquid Soybean Lecithin

磷脂 (颗粒状) Granulated Soybean Lecithin

改性大豆磷脂系列 Modified Soybean Lecithin

改性磷脂 (粉状) Powdered Modified Soybean Lecithin

改性磷脂 (液状) Liquid Modified Soybean Lecithin

大豆卵磷脂系列 Soybean Phosphatidylcholine

磷脂 PC-25 (琥珀色液状或粉粒状) 磷脂 PC-50 (膏状或颗粒状)

磷脂 PC-30 (琥珀色液状或粉粒状) 磷脂 PC-60 (膏状或颗粒状)

磷脂 PC-35 (琥珀色液状或粉粒状) 磷脂 PC-80 (膏状或颗粒状)

蛋黄卵磷脂系列 Egg Yolk Lecithin

E-30 蛋黄卵磷脂 Egg Yolk Lecithin

E-70 蛋黄卵磷脂 Egg Yolk Lecithin

E-90 蛋黄卵磷脂 Egg Yolk Lecithin

葵花籽磷脂系列 Sunflower Lecithin

磷脂 (粉状) Powdered Sunflower Lecithin

磷脂 (液状) Liquid Sunflower Lecithin

磷脂 (颗粒状) Granulated Sunflower Lecithin

专业生产
诚信
多品种 高含量
担当 和谐
臻新 特殊规格定制

关于我们

河北美业斯维生物技术有限公司，由北京美亚斯磷脂技术有限公司与北京源华美磷脂科技有限公司联合创办。在京津冀协同发展的深度推进中，美亚斯与源华美携手走过十载，美业斯维顺势前行，构建了集磷脂系列产品技术研发、精细生产、销售与服务为一体的综合产业结构。凭借卓越的创新能力和雄厚的技术实力，公司成功跻身国家高新技术企业行列，“专精特新”成为推动企业持续发展的核心动力。

我们始终专注于磷脂技术与产品应用的深度开发，致力于专利及专有技术成果的高效转化，显著提升了核心竞争力，实现了产业升级和科研创新的双赢，为企业发展注入了源源不断的动力。

我们的磷脂产品来源于大豆、葵花籽、菜籽及蛋黄等，涵盖液状磷脂、粉状磷脂、磷脂酰胆碱（PC系列）、改性磷脂等二十余种，形成了系列化与精细化的产品特色。这些产品广泛应用于医用辅料、保健食品功能成分、食品添加剂、精细化工以及动物保健等多个行业。

在质量管理上，我们持续改进FSSC22000等质量管理体系，严格把控原料采购、产品检验及产品追溯等操作程序，确保生产过程控制、良好操作规范、异物和过敏源防控等程序的有效运行，全方位保障食品安全。

秉持“诚信、担当、和谐、臻新”的企业文化，坚持自主创新，强化品牌建设，恪守科研诚信，竭诚服务客户，我们衷心期待您的关注和支持，愿与您携手共创美好未来！

ABOUT US

磷脂 (粉状)

Powdered Soybean Lecithin

美业斯维[®]
MERSWAY

产品性状

本品为不含油分的粉状大豆磷脂或葵花籽磷脂产品，其原料来源于大豆或葵花籽榨油过程的浓缩磷脂，它经脱油、脱臭等提纯工艺制成的粉状磷脂产品，总磷脂含量不低于97%，HLB值约为7，易吸潮，易分散并膨胀于水；不溶于丙酮，溶于乙醚和正己烷，部分溶于乙醇、异丙醇等有机溶剂。



产品规格

型号	外观及特性	丙酮不溶物 (%)	干燥减量 (%)	正己烷不溶物 (%)	酸价 (mgKOH/g)	过氧化值 (mmol/kg)
PLE	黄色粉状 品质优良	≥97	≤2.0	≤0.1	≤36.0	≤5.0
PLF	黄棕粉状 实用性强	≥97	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0
NPLF	黄棕粉状 非转基因	≥97	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0
PLG	黄棕粉状 经济适用	≥97	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0
SPLF	非转基因 无过敏源	≥97	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0
SPLE	非转基因 无过敏源	≥97	≤2.0	≤0.1	≤36.0	≤5.0

应用范围

医药制品	主要用于脂质体或药物成分包埋的乳化剂，功能成分的添加；PC、PS生产的主要原料
保健食品	磷脂功能成分添加
烘焙食品	有助于油脂的均衡分散，降低面团疏水性，防止老化，回生；提高发泡性；减少渗油
方便面、面条	使面条爽滑、柔软富有弹性，减少水煮时淀粉溶出；降低面团黏度，便于加工
口香糖	益于胶基保湿，改善柔韧度和咀嚼口感，防止粘牙
牛奶、蛋白饮品	起到乳化和稳定增稠的作用，防止分层
肉制品、分离蛋白	改善蛋白质、淀粉、水的结合状态，益于肉制品的持水性；增加分离蛋白的光泽、溶解性等

包装规格

内包装为塑料袋和铝箔袋，规格可分为每袋1kg、5kg、20kg

外包装为牛皮纸箱，每箱净含量20kg、25kg

贮存条件

密闭、避光、防潮包装、置于阴凉、干燥处保存；

保质期为24个月

执行标准

中华人民共和国国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》(GB1886.358)

POWDERED SOYBEAN LECITHIN

磷脂 (液状)

Liquid Soybean Lecithin



产品性状

本品为大豆油或葵花籽油生产过程中的副产品，呈棕黄色至棕色粘稠液状液体，经脱水脱杂等工序而成，总磷脂含量不低于60%，HLB值约为3，部分溶于丙酮、乙醇、异丙醇等有机溶剂，溶于正己烷和乙醚。

产品规格

型号	外观及特性	丙酮不溶物 (%)	干燥减量 (%)	正己烷不溶物 (%)	酸价 (mgKOH/g)	过氧化值 (mmol/kg)
LLE	琥珀色液状 质地均匀	≥60	≤2.0	≤0.1	≤36.0	≤5.0
LLF	棕黄色液状 实用性强	≥60	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0
NLLF	棕黄色液状 非转基因	≥60	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0
SLLF	不含过敏源 非转基因	≥60	≤2.0	≤0.3	≤36.0	≤5.0

应用范围

烘焙食品

降低面团疏水性，防止老化，回生；提高起酥性，减少渗油；改善产品脱模

巧克力

调节黏度，防止起霜，提高光洁度和保型能力；改善口溶性和口感

糖果

防止砂糖结晶，提高润湿效果，使其表面光滑而不粘；改善口感细腻性

口香糖

益于胶基保湿，改善柔韧度和咀嚼口感，防止粘牙

人造奶油

促进乳化、分散，改善口感



包装规格

20kg/ 桶，塑料桶；200kg/ 桶，铁桶

贮存条件

密闭、避光、防潮包装、置于阴凉、干燥处保存；

保质期为24个月

执行标准

中华人民共和国国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》(GB1886.358)

LIQUID SOYBEAN LECITHIN

磷脂 (颗粒状)

Granulated Soybean Lecithin



产品性状

本品为不含油分的颗粒状磷脂产品，是以粉状磷脂为原料，采用独特的工艺制粒而成；总磷脂含量不低于97%，呈黄色至棕色颗粒状，具有大豆或葵花籽的香气，易分散水中；不溶于丙酮，溶于乙醚和正己烷，部分溶于乙醇等有机溶剂。

产品规格-理化指标

外观性状	丙酮不溶物 (%)	干燥减量 (%)	酸价 (mgKOH/g)	过氧化值 (mmol/kg)	总砷 (mg/kg)
黄色至棕色颗粒状	≥97	≤2.0	≤36.0	≤5.0	≤3.0

产品规格-微生物指标

菌落总数 (CFU/g)	大肠菌群 (MPN/g)	霉菌和酵母菌 (CFU/g)	致病菌
≤1000	≤0.3	≤50	不得检出

产品特点

本品可以与其他食品原料配伍，形成独特的色泽、气味，达到产品所设计的生理功能；在水中不易抱团，分散性好。

应用范围

食品配料	改善粉状磷脂在食品加工过程易“抱团”的现象，更适用水分含量相对较高的食品配料混合中磷脂类保健食品的主要剂型
保健食品	
医药制品	

包装规格

内包装为塑料袋和铝箔袋，规格可分为每袋1kg、5kg、20kg

外包装为牛皮纸箱，每箱净含量20kg、25kg

贮存条件

密闭、避光、防潮包装、置于阴凉、干燥处保存；

保质期为24个月



执行标准

中华人民共和国国家标准《国家食品安全标准 食品添加剂 磷脂》(GB1886.358)

GRANULATED SOYBEAN LECITHIN

改性大豆磷脂

Modified Soybean Lecithin



产品性状

本品是大豆磷脂的改性产品，液状丙酮不溶物含量不低于50%，溶于正己烷，部分溶于丙酮、乙醇和异丙醇；粉状丙酮不溶物含量不低于97%，HLB值约为10，易分散于水中并形成稳定的乳油液，不溶于丙酮，溶于乙醚和正己烷，部分溶于乙醇、异丙醇等有机溶剂。

产品规格

型号	外观性状	丙酮不溶物 (%)	正己烷不溶物 (%)	水分及挥发物 (%)	酸值 (mgKOH/g)	碘值 (g/100g)	过氧化值 (meq/kg)
MPLF	黄色粉状	≥97	≤0.3	≤1.5	≤38	60-80	≤50
MLLF	黄色黏稠液状	≥50	≤0.3	≤1.5	≤70	85-95	≤100

产品特点

粉状改性大豆磷脂具有良好的粉体流动性；液体状改性大豆磷脂质地均匀、水溶性好等特点，良好的水包油(O/W)乳化剂。

应用范围

牛奶、蛋白饮品
分离蛋白
面制品

提高溶解性和脂肪的稳定性；防止结块、结团
提高溶解性，增加产品光泽，减少加工过程的粉尘
利于面团形成时间，稳定，提高抗拉伸强度；改变面团流变特性，提高面粉烘烤、油炸品质；改善面制品的保湿性和酥脆性

包装规格

粉粒：内包装为塑料袋和铝箔袋，规格分为每袋1kg、5kg、20kg，

外包装为牛皮纸箱，每箱净含量20kg、25kg

液状：20kg/桶，塑料桶；200kg/桶，铁桶

贮存条件

密闭、避光、防潮包装、置于阴凉、干燥处保存；

保质期为24个月

执行标准

中华人民共和国国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂》(GB1886.238)

MODIFIED SOYBEAN LECITHIN

大豆卵磷脂

Soybean Phosphatidylcholine

美业斯维
MERSWAY

产品性状

大豆卵磷脂(磷脂酰胆碱, 简称PC) 是大豆磷脂中最具生物活性的组分。本品是以粉状大豆磷脂为原料, 采用独创的专利技术和设备提取精制得到的产品。PC25和PC35为琥珀色粘稠液状或粉粒状, PC50/PC60和PC80为黄色塑状, 易吸潮、氧化, 易分散于水中并形成稳定的乳浊液; 不溶于丙酮; 溶于乙醚和正己烷等有机溶剂。



产品规格

型号	外观性状	磷脂酰胆碱 (%)	丙酮不溶物 (%)	干燥减量 (%)	酸价 (mgKOH/g)	过氧化值 (mmol/kg)
PC-25	琥珀色液状或粉粒状	≥25	≥60	≤2.0	≤36.0	≤5.0
PC-35	琥珀色液状或粉粒状	≥35	≥60	≤2.0	≤36.0	≤5.0
PC-50	黄色至棕黄色塑状	≥50	≥97	≤2.0	≤36.0	≤5.0
PC-60	黄色至棕黄色塑状	≥55	≥97	≤2.0	≤36.0	≤5.0
PC-80	黄色至棕黄色塑状	≥75	≥97	≤2.0	≤36.0	≤5.0

产品特点

PC25、PC35系列产品是根据需求量身定做的磷脂产品, 其中, 液状的产品色泽透明, 气味纯正, 用于较高PC含量保健食品磷脂软胶囊的原料; 粉粒状产品不仅PC含量高, 还保持了良好的粉粒流动性, 气味豆香纯正; PC50、PC60 和PC80为磷脂酰胆碱的富集产品, 具有生物活性高等特点。

应用范围

PC-25/PC-35	保健食品胶囊中内容物
PC-50/PC-60/PC-80	PS生产的主要原料, 保健食品的配料, 脂质体或药物包埋的乳化剂, 提供磷脂酰胆碱成分

包装规格

粉粒: 内包装为塑料袋和铝箔袋, 规格分为每袋1kg、5kg、20kg 外包装为牛皮纸箱, 每箱净含量20kg、25kg
液状: 20kg/桶, 塑料桶; 200kg/桶, 铁桶

贮存条件

密闭、避光, 防潮包装、置于阴凉干燥处保存;
PC-50/PC-60/PC-80置于低于-18°C的环境下保存更佳;
保质期为24个月

执行标准

中华人民共和国国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》(GB1886.358)

SOYBEAN PHOSPHATIDYLCHOLINE

蛋黄卵磷脂

Egg Yolk Lecithin



产品性状

本品是以新鲜鸡蛋黄粉为原料，采用独创的专利技术和设备提取精制得到的产品，呈黄色至棕黄色塑状或粉状，具有轻微的蛋腥气味，其中，E-70和E-90不溶于丙酮，溶于乙醇、乙醚或正己烷等有机溶剂，置于空气中色泽逐渐变深；E-30呈黄色粉末状，不溶于丙酮，部分溶于乙醇、异丙醇等有机溶剂。

质量指标

型号	外观性状	磷脂酰胆碱 (%)	丙酮不溶物 (%)	干燥减量 (%)	酸价 (mgKOH/g)	过氧化值 (mmol/kg)
E-90	黄色塑状	≥90	≥97	≤2.0	≤36.0	≤5.0
E-70	黄色塑状	≥70	≥97	≤2.0	≤36.0	≤5.0
E-30	黄色粉状	≥30	≥96	≤3.0	≤36.0	≤5.0

应用范围

E-70	医药制品	乳化剂和增溶剂，主要用于脂质体或药物包埋的乳化剂，脂肪乳，磷脂药品成分添加
E-90	电子制品	
E-30	保健食品 宠物食品 香精香料	提供胆碱、不饱和脂肪酸及磷脂成分 增香，稳定乳化剂

包装规格

内包装为塑料袋和铝箔袋，规格分为每袋1kg、5kg、20kg；
外包装为牛皮纸箱，净含量20kg、25kg

贮存条件

密闭、避光、防潮包装，置于阴凉、干燥处保存；
E-70/E-90置于-18℃以下的环境保存最佳；
保质期为24个月



执行标准

中华人民共和国国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》(GB1886.358)

EGG YOLK LECITHIN

ABOUT US

Hebei Mersway Bio-Tech Co., Ltd. was jointly founded by Beijing Merya's Lecithin Co., Ltd. and Beijing Yuanhuamei Lecithin Sci-Tech Co., Ltd. In the deep advancement of the Beijing-Tianjin-Hebei coordinated development strategy, Merya's and Yuanhuamei have collaborated for a decade. Mersway advances along with the trend, establishing a comprehensive industry structure that combines technology R&D, fine production, sales and services of lecithin series products. With outstanding innovative capabilities and strong technical strength, the company has successfully been recognized as a national high-tech enterprise, and "specialization, refinement, differentiation, and Innovation" has become the core driving force for the company's sustainable development.

We have always focused on the in-depth exploration of lecithin technology and product applications, committed to the efficient transformation of patents and proprietary technology achievements. This focus has significantly enhanced our core competitiveness, achieved a synergy between industrial upgrading and scientific innovation, and injected continuous momentum into the company's development.

Our lecithin products are derived from soybeans, sunflower seeds, rapeseed, egg yolk, and other natural materials. Our products cover more than 20 product types, including liquid lecithin, powdered lecithin, phosphatidylcholine (PC series), modified lecithin, etc., and create a product feature of serialization and refinement. These products are widely used in various industries, including medical excipients, functional ingredients for health foods, food additives, fine chemicals, and animal health.

In terms of quality management, we continuously improve quality management systems such as FSSC22000 and strictly control operation processes related to raw material procurement, product inspection, and traceability. We ensure the effective operation of production process controls, good manufacturing practices, and the prevention of foreign matter and allergens, and comprehensively safeguard food safety.

Adhering to the corporate culture of "Integrity, Responsibility, Harmony, and Innovation", we insist on independent innovation, strengthen brand building, abide by scientific research integrity, and serve our customers wholeheartedly. We sincerely welcome your attention and collaboration, and look forward to jointly creating a bright future!



Liquid Soybean Lecithin

Product	Appearance	AI (%)	H ₂ O (%)	HI (%)	AV (mgKOH/g)	PV (mmol/kg)
LLE	Brown or yellow liquid	60	2.0max	0.1max	36.0	5.0max

Powdered Soybean Lecithin

Product	Appearance	AI (%)	H ₂ O (%)	HI (%)	AV (mgKOH/g)	PV (mmol/kg)
PLE	Light yellow powder	97	2.0max	0.1max	36.0	5.0max
NPLF	Light brown powder	97	2.0max	0.3max	36.0	5.0max

Granulated Soybean Lecithin

Product	Appearance	AI (%)	H ₂ O (%)	HI (%)	AV (mgKOH/g)	PV (mmol/kg)
GPLE	Light yellow granules	97	2.0max	0.1max	36.0	5.0max

Modified Soybean Lecithin

Product	Appearance	AI (%)	H ₂ O (%)	HI (%)	AV (mgKOH/g)	PV (mmol/kg)
MPLF	Light yellow powdere	97	1.5max	0.3max	38	50max

Soybean Phosphatidylcholine

Product	Appearance	ES (%)	AI (%)	H ₂ O (%)	AV (mgKOH/g)	PV (mmol/kg)
PC-25	Brown or yellow liquid	25min	60	2.0max	36.0	5.0max
PC-35	Brown or yellow liquid	35min	60	2.0max	36.0	5.0max
PC-50	Brown or yellow wax	50min	97	2.0max	36.0	5.0max

Egg Yolk Lecithin

Product	Appearance	ES (%)	AI (%)	H ₂ O (%)	AV (mgKOH/g)	PV (mmol/kg)
E-70	Light yellow wax	70min	97min	2.0max	36.0	5.0max

AI: AcetoneInsolubles AS: Arsenic PV: PeroxideValue
 HI: Hexane Insolubles AV: AcidValue ES: EthanolSolubles

