

超供应5-8度食用明胶 明胶

产品名称	超供应5-8度食用明胶 明胶
公司名称	威海永康明胶有限公司
价格	7.00/公斤
规格参数	主要有效成分:明胶 级别:食品级 品牌:5-8度永泉牌食用明胶
公司地址	山东省威海临港经济技术开发区新昌路8号
联系电话	0631-5328785 13863069838

产品详情

主要有效成分	明胶	级别	食品级
品牌	5-8度永泉牌食用明胶	有效物质含量	100 (%)
产品规格	食用	执行标准	2010版药典
主要用途	软、硬胶囊、糖衣	CAS	5-8度

1、来源

明胶：淡黄至白色，透明带光泽的粉粒，无臭无肉眼可见的杂质。明胶以动物皮加工而成，骨胶以动物骨头加工制成；应用于医药、胶囊、片剂；食品：糕点、糖果、冰糕、香肠、粉丝、饲料加工；工业：胶合板、纱布、砂石、印刷、粘合剂等。

2、组分

(1) 食用明胶是由猪、牛、骡、马的皮子之角料，(其它动物皮除外)经除杂、消毒、蒸煮形成汁子，再经脱水、制造形成的胶条、胶片、粉粒状物(一般常用粉粒状胶)。

(2) 药用明胶是选用动物皮、骨和筋腱，经复杂的理化处理制得的无脂肪高蛋白易被人体吸收的高级胶品。具有粘度高、冻力高、易凝冻等物理特点。

3、特性

药用明胶是选用动物皮、骨和筋腱，经复杂的理化处理制得的无脂肪高蛋白易被人体吸收的高级胶品。具有粘度高、冻力高、易凝冻等物理特点。外观为淡黄色至黄色细粒,应保持干燥、洁净、均匀,无夹杂物。应通过孔径4mm标准筛网。

食用明胶为淡黄色至黄色细粒,应保持干燥、洁净、均匀,无夹杂物。本品是由猪、牛、骡、马的皮子之角料，(其它动物皮除外)经除杂、消毒、蒸煮形成汁子，再经脱水、制造形成的胶条、胶片、粉粒状物(一般常用粉粒状胶)。应通过孔径4mm标准筛网即5目。本品含有18种氨基酸和90%的胶原蛋白,富保

健美容效果,具有优良的胶体保护性、表面活性、粘稠性、成膜性、悬乳性、缓冲性、浸润性、稳定性和水易溶性。

4、应用

食用明胶可用于医用软硬胶囊、外科敷料、止血海绵、肉冻、食品添加剂、罐头、糖果、雪糕、火腿肠、皮冻、汽水悬浮剂、检剂、淀剂、雪糕等食品行业等、执行国家标准gb6783-94。

药用明胶主要用于软硬胶囊、片剂糖衣的原材料。

工业明胶主要用于胶合板、纱布、砂石、印刷、粘合剂等。

5、产品质量标准

明胶质量标准

项目	指标
水分%小于	16
粘度e	20.15.10
冻力(6.67%胶液) b100mg	220.180.100
透明度(5%胶液) mm	300.150.100

产品名称	明胶	化学名	明胶
cas	粘度8-16度	质量标准	药用、食用、工业
外观性状	粒、粉状	用途	药用、食用、工业
规格	国家药典		