

黄瓜香精厂家

产品名称	黄瓜香精厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	80.00/1kg
规格参数	产品名称:黄瓜香精 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

黄瓜香精厂家,黄瓜香精生产厂家,黄瓜香精,食品级黄瓜香精厂家,食品级黄瓜香精生产厂家

1.简介

品名：黄瓜香精

使用范围：适用于各种食品中。

使用方法：直接添加到产品中使用。

配料：食用香料、食用香精载体。

注意事项：为避免使用中浓淡不一，添加后搅拌均匀。

参考用量：0.1-0.5%（具体根据产品需量增减）

2.性状

水溶性，油溶性，水油两用，粉末

香气描述：逼真甜润的黄瓜香精气息，天然醇厚，留香持久，使用效果好。

3.用途

黄瓜食用香精是参照天然食品的香味，采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。包括水果类水质和油质、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精，适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体、粉末、微胶囊、浆状等。

烘焙系列黄瓜香精适用于各种饼干、糕点、馅料等烘焙类食品；

糖果系列黄瓜香精适用于各种硬糖、软糖、口香糖、巧克力、果冻等糖果类产品；

饮料系列黄瓜香精适用于各种碳酸饮料、果蔬饮料、茶饮料、功能性饮料等饮料类产品；

乳制品系列黄瓜香精适用于各种冰淇淋、雪糕、冰棒、功能性乳制品等乳品及冰品产品

水溶性黄瓜香精：一般适用于饮料、碳酸饮料、果汁、棒冰、果冻、冷饮等中。参考用量为0.05%~0.12%。

油溶性黄瓜香精：主要用于饼干、糖果、面包蛋糕及其他烘烤食品。参考用量为0.1%~0.2%。

乳化黄瓜香精：即可赋香又可赋色，一般多用于非透明的碳酸饮料、果汁及冰淇淋及糖果中。参考用量为0.05%~0.12%。

粉末黄瓜香精：特别适用于固体即冲饮料，麦片，汤料，休闲食品以及糖果饼干的加香。参考用量为0.08%~2%。

食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。

医药：保健食品、填充剂、医药原料等。