

食品级复配水分保湿剂厂家

产品名称	食品级复配水分保湿剂厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:复配水分保湿剂厂家 型号:食品级复配水分保湿剂 产地:山东复配水分保湿剂
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂生产厂家 复配水分保湿剂价格

产品简介

复配水分保持剂有效物质含量：99%包装规格：1*25外观：白色薄片状结晶含量：99%保质期：2年主要用途：保湿剂磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠等，在食品中添加这些物质可以有助于食品品种的多样化，改善其色、香、味、形，保持食品的新鲜度和质量，在食品中是很重要的品质改良剂。

产品性状

是普通增筋剂10倍功效，主要用于米面粉、米面制品增加筋度，改良品质及弹性，促进面条爽滑柔软。

产品用途

使用范围：烤鸭、片皮鸭、烤乳猪等烤制畜禽类制品表皮的增脆。

使用方法：直接加入后腌制，或均匀溶解于稀释的麦芽糖水中，直接涂抹于制品表面

使用范围适用于预制肉制品和熟肉制品的加工。

用量添加量为肉基的0.8%-1.2%。

保质期：24个月（15 以下原包装未开封）。FEMA(mg/kg,1998)：焙烤制品、早餐谷物20~100；饮料3~30；干酪、调味汁、肉制品、果仁制品、禽品15~100；胶姆糖、糖果、糖霜、明胶、布丁、软糖、代糖品、甜沙司3~15；调味品2~25；蛋制品、仿乳品、其他谷物5~10；油脂、冷饮、乳制品5~15；硬糖1~20；速溶咖啡/茶10~100；果酱、果冻、加工水果2~15；加工蔬菜3~5；复水蔬菜5~25；调味香料10~250；

小吃食品15~250；汤类5~250。用途：可用与肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把一种绿色面粉面包专用粉的生产，添加量不受限制.还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。用途：用作定量分析、缓冲剂、原剂以及食品工业的膨松剂。质量标准：医药级(USP32)，食品级(FCC V) 或根据客户需要。利用的水溶性膳食纤维性质，可开发新型功能保健酒，易消化吸收，具有营养性，强化体质耐力，明显有益人体健康。