

琼脂粉 琼脂 食品级 明琼

产品名称	琼脂粉 琼脂 食品级 明琼
公司名称	福建明福琼脂有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:琼脂 级别:食品级 品牌:明琼
公司地址	中国 福建 三明市 福建省三明市陈大碧玉路36幢
联系电话	86 598 8365923 13806961612

产品详情

主要有效成分	琼脂	级别	食品级
品牌	明琼	有效物质含量	100 (%)
产品规格	JS1200	执行标准	FCC
主要用途	增稠	CAS	9002-18-0

agar powder gel strength 1200g/cm² minis produced by our own factory, its output is 400mt yearly, our product and manufacturer are certified by iso, haccp, halal, kosher ou and fda. its packing is in 25kg net drum. our factory (agar.cn) specialize in the manufacture of agar-agar. as we are the direct manufacturers, you are guaranteed of lowest prices and highest quality each and every time you purchase from us. it will be great pleasure to receive you inquires against which we will send you our best quotation.

明福琼脂公司 (www.agar.cn)

专业生产化工食品添加剂--琼脂 (agar) , 年产量达400吨。我厂已获得haccp、iso9001 : 2000、kosher犹太洁食认证、halal伊斯兰清真认证和fda等多项国际认证,我厂的卫生许可证号3500d05035。生产的琼脂产品 (agar powder、agar stripe等规格) 质量达到国家 (gb1975-80) 标准和出口要求。质量稳定,深受国内外用户欢迎,产品远销美国、日本、韩国、东南亚国家及香港、台湾等地,同时国内市场遍及十二个省市的一百多家食品加工企业和销售网点。“为客户提供优质产品和良好服务”是我司一向恪守的宗旨,竭诚欢迎国内外企业界、贸易界人士光临指导、洽谈业务和合作事宜。

琼脂,学名琼胶,英文名agar,又名洋菜、冻粉、燕菜精、洋粉、寒天。琼脂在食品工业的应用中具有一种极其有用的独特性质。其特点:具有凝固性、稳定性,能与一些物质形成络合物等物理化学性质,可用作增稠剂、凝固剂、悬浮剂、乳化剂、保鲜剂和稳定剂。广泛用于制造粒粒橙及各种饮料、果冻、冰淇淋、糕点、软糖、罐头、肉制品、八宝粥、银耳燕窝、羹类食品、凉拌食品等等。琼脂在化学工业、医学科研、可作培养基、药膏基及其他用途。

