

明月海藻酸钠厂家

产品名称	明月海藻酸钠厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:明月海藻酸钠厂家 型号:食品级海藻酸钠 产地:山东海藻酸钠
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

海藻酸钠厂家 海藻酸钠生产厂家 海藻酸钠价格

产品性状

海藻酸钠为白色或淡黄色粉末，几乎无臭无味。

产品用途

【产品用途】

海藻酸钠1.用以代替淀粉、明胶作冰淇淋的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善冰淇淋口感，也可稳定糖水冰糕、冰果子露、冰冻牛奶等混合饮料。许多乳制品，如精制奶酪、搅奶油、干乳酪等利用海藻酸钠的稳定作用可防止食品与包装物的连粘性，可作为上乳制饰品覆盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。

2.海藻酸钠用于色拉(一种凉拌菜)调味汁，布丁(一种甜点心)、果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

GB2760-2011：限量：调味品 按生产需要适量使用

FEMA (mg/kg)：焙烤食品75~375；无醇饮料、蛋制品、鱼制品，50~250；含醇饮料、早餐谷物、凝胶及布丁、代乳品、乳制品，50~150；干酪、水果冰品、其他谷类、代糖品，10~20；胶基糖、果酱、果冻、加工蔬菜、复水蔬菜，5~10；调味品20~100糖果、软糖、甜沙司，25~100；油脂、加工水果，10~30；冷饮60~200；调味酱200~1000；硬糖50~200；速溶咖啡及茶、肉制品、禽制品、汤料，100~500；果仁制品，75~225；调味香料2000~4000；小吃食品100~200；软糖25~100。