

除臭香精厂家

产品名称	除臭香精厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:除臭香精厂家 型号:食品级除臭香精 含量:99
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

除臭香精厂家 除臭香精生产厂家 除臭香精价格

使用范围：在食品工业加工中用作增香、改良。 参考用量：0.1-0.3%

配料：食用香精辅料、食用香料。 使用方法：把香精摇匀后按生产工艺分散到产品中。

特色：酿造发酵的醋香风味，香味浓郁，协调和谐，增香剂。适用于所有醋及醋饮料等产品。参考用量：0.1%-0.3%。

贮存条件：贮存在阴凉、干燥、通风处，避免杂气污染，远离火源。

注意事项：请严格按照相关法律法规的范围和限量使用食品添加剂。

生产许可证号：粤XK13-217-00047 执行标准：QB/T1505-2007

保质期：二年。

本品采用天然提取物，经过科学方法提炼精制而成，味道浓郁自然，芳香优雅，味醇浓甜，用量少，效果显著，节省成本，安全符合食用香精标准。

广泛适用：各种酒类。

配料：食用香精辅料、食用香料。

参考用量：0.1%-0.3%

二、性状

带有陈醋的气味

三、用途

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。

陈醋是食醋的一种，原料及前期工艺也同一般食醋，只是经过了陈酿工艺，如传统的“夏伏晒、冬结冰”工艺。其醋含水分少，色浓，味香绵，品质为其他醋所不及，并能长期贮存，故名陈醋，如山西陈醋等。

烹调菜肴时加点醋，不仅使菜肴脆嫩可口，祛除腥膻味，还能保护其中的营养素。但是正在服用某些药物如：磺胺类药、碱性药、抗生素、解表发汗的中药的人不宜食醋。