

猪肉粉末香精厂家

产品名称	猪肉粉末香精厂家
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:猪肉粉末香精厂家 型号:食品级猪肉粉末香精 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

猪肉粉末香精厂家 猪肉粉末香精生产厂家 猪肉粉末香精价格

名称：猪肉粉末香精

配料表：食用香精，食用香精辅料

外观：粉末状或者液体

参考用量：请根据自身工艺要求添加或者按照国标添加

执行标准：QB/T1505-2007 GB30616-2014

生产许可证号：SC20244030700198

存储方法：防潮、避热、避光

保质期：24个月

天然香料是一种香料的混合物，代表了该种动植物的香气，可以直接用于加香产品中，但由于受到品种、产地、生产季节等的影响，天然动植物香料产量比较少，不能满足市场的需求。而且天然动植物香料一般价格都较为昂贵，如果直接用于加香产品中，成本高，市场上难以接受。再者，芳香植物在加工处理过程中部分芳香成分被破坏或损失，在香气上与原来的芳香植物相比有一定损失。所以通常天然香料不直接用于加香产品。而人工合成的合成香料，品种多，产量大，成本低，弥补了天然香料的不足，增大了芳香物质的选择，但合成香料是单体香料，其香气比较单一，不能直接用于加香产品中。而为了要能具有某种天然动植物的香气或香型，必须要经过调香过程，才能使之达到或接近某种天然动植物的香

气或香型，用于加香的产品中。调香就是将数种乃至数十种香料，按照一定的比例调和成具有某种香气或香型和一定用途的调和香料的过程。这种调和香料称为香精。

香精的调配流程：

- 1.明确所配制香精的香型，香韵，用途和档次等。
- 2.考虑香精组成，即哪些香料可以作为主香剂，协调剂，变调剂和定香剂。
- 3.根据香料的挥发度确定香精组成的比例，一般头香香料占20%-30%，体香香料占35%-45%，基香香料占25%-35%。
- 4.提出香精配方初步方案。
- 5.正式调配。

香精使用方法注意事项：

- 1.食用香精在长时间高温的工艺条件下容易挥发失去香味，所以加香工艺程序应尽量安排在产品制作工艺末尾环节，加香完成的成品或半成品要封口低温保存。
- 2.为避免使用中浓淡不一，添加后要搅拌均匀。

特别提醒：本品因储存在阴凉干燥通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源，避免和有毒物品混放。本品不可以直接食用。

包装：多层复合包装纸袋25公斤/袋/桶，

贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射，不能暴露在过冷和潮湿的环境中。