

淀粉磷酸脂钠（饮料、奶制品饮料增稠剂）

产品名称	淀粉磷酸脂钠（饮料、奶制品饮料增稠剂）
公司名称	漯河市天业工贸有限公司
价格	145.00/件
规格参数	品牌:天业 食卫号:豫卫食添证（2006）第0048号 保质期:12（月）
公司地址	漯河市源汇区阴阳赵乡高庄村北
联系电话	13803959402

产品详情

品牌	天业	食卫号	豫卫食添证（2006）第0048号
保质期	12（月）	功效成分	淀粉磷酸酯钠
原产地	河南	产品标准号	Q/LLL003 - 2002
售卖方式	包装	净重	25公斤
生产厂家	漯河天业工贸有限公司	不适宜人群	无
储藏方法	常温		
淀粉磷酸酯钠			

编码 gb 20.013

性状白色至类白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于乙醇等有机溶剂。

型淀粉磷酸酯钠在常温下遇水糊化，糊化温度随磷酸结合量的增大而降低。低温状态下稳定性增大，但粘度降低。

型淀粉磷酸酯钠与水一起加热则糊化。通常在同一分子内 型与 型同时存在，糊化温度（约60）比一般的淀粉，（约80）低，老化倾向减少。但通过酯化，其溶解度、膨润力及透明度显著高于原淀粉。

使用 增稠剂、稳定剂、悬浮剂。

1. 使用注意事项

（1）比一般的增稠剂易分散于水，在低温下稳定。

（2）因含有磷酸酯，与金属有螯合作用，可防止食品褐变。

2. 使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb 2920-1996)规定：按生产需要适量添加于粮食制品、果酱、饮料、汤料、冰淇淋、奶油和调料中。

(2) 参考日本规定：最大用量为2% (单用或与其他增稠剂合用)。

(3) 实际使用参考：用于面制品、焙烤预制粉，用量为1%~2%；果酱，0.02%~0.2%；橘皮果冻0.1%~0.5%；布丁，1%~2%；冰淇淋，0.1%~0.5%；速溶可可，1%~2%；馅，0.3%~0.5%；浇料，0.2%~0.5%。还可用于蛋黄酱、调味酱、沙司，其他果冻类制品等。

本品使用量各不尽相同。多定为良好加工范围，但实际添加量应在食品量的2%以下

产品商标：天业生产厂商：漯河天业工贸有限公司

电话：0395-6125003

传真：0395-6121095

地址：漯河市源汇新区古城村

邮箱：lhtygm@126.com