

富磷联厂家电话

产品名称	富磷联厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	50.00/kg
规格参数	品牌:富磷联厂家 型号:富磷联生产厂家 产地:河北富磷联厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

富磷联厂家,富磷联生产厂家,富磷联,富磷联添加量,富磷联标准

1.简介

富磷联复配熟制肉制品水分保持剂 型号：FLL-B 本品完全按照《食品标准 食品添加剂使用标准GB2760》及补充规定的品种、应用分类、使用范围、使用量、残留量等科学组方，并且按照《食品标准 复配食品添加剂通则GB26687》精心配制而成。本品已经通过食品生产许可，保障食品。用户按照本说明的用法用量生产制作的熟制肉制品(食品分类号：08.03)、预制肉制品(食品分类号：08.02)、冷冻鱼糜制品(食品分类号：09.02.03)既不会超标也不会超量。

2.性状

用户按照本说明的用法用量生产制作的预制肉制品(食品分类号：08.02)；熟制肉制品(食品分类号：08.03)既不会超标也不会超量

3.用途

使用方法：1.将本品加入浸泡腌制肉品的水中，腌制8-15小时，然后将腌制液和肉品一起炖煮，熄火后再焖1-5小时(注意观察，防止烂)。2.将本品用20-30 温水溶解后搅拌加入肉糜中。

功能作用：采用本品水发的牛百叶、牛肚、羊肚、猪肚、猪大肠、驴大肠、牛大肠、凤爪等肉制品不但口感脆嫩软滑、弹性好、个头大、肉质细嫩、色泽光亮水灵、增重30-50%，而且还可防水收缩。用量：0.3-0.5%（以水和肉制品的总量计算）。用法：先将整理好的肠肚等肉制品放入碳酸钠热溶液（温度：60-80 ）中清洗干净，再将天喜牌富磷联(肠肚下货专用)加入开水锅内搅拌溶解，然后放入肠肚煮40-50分钟（约7成熟），熄火后盖锅保温焖5-8小时。捞出后，放入冰水继续浸泡至满意大小膨胀度。

