

食品级乳酸钙的作用 营养强化剂乳酸钙的添加量

产品名称	食品级乳酸钙的作用 营养强化剂乳酸钙的添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

性状白色至乳白色结晶或粉末，基本无臭无味。三、用途使用限量GB14880—94：谷类及其制品、饮料，12~24g/kg；婴幼儿食品，23~46g/kg。GB2760-2002(g/h；L-乳酸钙及DL-乳酸钙限量相同)：鸡蛋黄粉3~5；鸡蛋白粉1.5~2.5；鸡全蛋粉2.25~3.75；果冻3~6；软饮料1.2~10.4；口香糖GMP；油炸薯片调味料10；油炸薯片1。FDA，§184.1207(2000)：不作限制规定(GMP)。USDA，§318.7：产品配方，0.6%。FAO/WHO(1984)：果酱和果冻，橘皮Chemicalbook果冻，使Ph值保持在2.8~3.5，200mg/kg(以Ca计)；番茄罐头，800mg/kg(丁状或片状)，450mg/kg(整装)(以Ca计)；葡萄柚、青豆、草莓、水果色拉等罐头350mg/kg(以Ca计)；酸黄瓜250mg/kg；冷饮、食用酪蛋白酸盐，按GMP。作为钙的强化剂，可用于面包、其他糖食制品、小麦粉、调制奶粉、豆腐、发酵豆酱、腌菜等。其吸收率是钙剂中佳者。用作面包、糕饼(0.25%用量)的缓冲剂、膨松剂。另按日本规定的高