

# 销售 食品添加剂 防腐保鲜剂 乳酸链球菌素

产品名称	销售 食品添加剂 防腐保鲜剂 乳酸链球菌素
公司名称	石家庄市富得贸易有限公司
价格	600.00/千克
规格参数	型号:Nisin 品牌:安泰 含量:99 ( % )
公司地址	河北省石家庄市桥西区东风路123号金正君庭4-A-1706
联系电话	0311-87612211 18932932055

## 产品详情

型号	Nisin	品牌	安泰
含量	99 ( % )	类型	肉制品防腐剂
成分	乳酸链球菌素	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	0.5*10	执行标准	QB2394-2007
主要用途	防腐	CAS	XK13-217-00003

## 产品简介

乳酸链球菌素是一种多肽，有34个氨基酸组成，进入人体即被体内蛋白酶分解为多种氨基酸，无残留、不产生抗药性，不影响人体益生菌，它能有效地抑制许多一起食品腐烂的革兰氏阳性菌的生长、繁殖、特别对耐热芽孢杆菌、肉毒梭菌一级李斯特氏菌有强烈的抑制作用，是一种高效、无毒、安全、无副作用的天然食品防腐剂，并具有良好的溶解性和稳定性，乳酸链球菌素已广泛应用于食品行业、可降低食品灭菌温度、缩短食品灭菌时间、提高食品品质、减少食品营养破坏、延长食品保藏时间。

绿色天然、溶解性好、颜色纯净

## 产品应用范围：

乳及乳制品、肉制品、禽类水产制品、罐头食品、果汁饮料、醋、酱油、酱及酱制品、复合调味料、植物蛋白制品、烘烤食品、方便食品、酿造酒、化妆品、医药保健品等的防腐保鲜。

## 产品使用方法：

用蒸馏水或冷开水配成约5%溶液，再加入食品中充分混匀，应采用分级扩大法，以达到均匀混合的目的

的。本品可与其他防腐剂复合用。

## 产品使用说明书

### 乳酸链球菌素 ( nisin )

本品是乳酸链球菌经生物发酵的代谢产物，是一种高效的生物防腐剂，具有安全环保的特征。

被人体吸收后不会产生任何残留和危害，是国际公认的安全防腐剂。

主要成分：乳酸链球菌素、食盐、乳糖。

使用方法：每千克食品一般使用量为0.05-0.1克，具体使用量视不同种类食品而定。用弱酸性水配成溶液，再加入食品中充分混匀即可，本品也可与其他防腐剂（如：山梨酸钾、乳酸钠等）复合使用，效果更佳。

石家庄市富得贸易有限公司成立于2004年，前身为石家庄富得食品添加剂经销处。主要代理“天博牌”肉类香精、大豆蛋白、卡拉胶、肉类腌制剂、色素、香辛料、面制品改良剂、异 - vc钠、果味香精等食品添加剂和辅料。为客户提供各种生产加工技术以及相关产品信息。公司本着“以产品为中心，满足客户个性需求，诚信经营，规模中创效益”的经营理念，坚持品质为重，所经营的产品均为国内外精品品牌，在客户心目中树立了良好的企业形象。公司注重企业内部的管理和完善，注重加强对员工标准化和人性化双重管理，形成了富于创新、团结高效的销售队伍。公司现有各类产品上百种，每年都不断对产品进行丰富和优化，具备产品购置、营销、物流、服务一体的强大优势，现有客户已给予充分肯定。

## 详细信息

主营产品或服务：	肉味香精;异 - vc钠;果味香精;面制品改良剂;大豆蛋白;食品级磷酸盐;美国红箭烟熏液;增稠剂;酵母味素;改性淀粉;山梨酸钾;卡拉胶;冷粉碎香辛料;乳酸链球菌素;天然色素;甜味剂 - ak糖;肉类腌制剂	主营行业：	食品添加剂 调味品 休闲食品 食品、饮料加工设备 其他未分类 制冷设备 粉碎设备 场上作业机械 梨 果树
企业类型：	有限责任公司(自然人投资或控股)	经营模式：	经销批发
注册资本：	人民币 50 万	公司注册地：	中国 河北 石家庄
员工人数：	5 - 10 人	公司成立时间：	2004 年
法定代表人/负责人：	陈彤	主要客户：	食品厂
年营业额：	人民币 700 万元/年 - 1000 万元/年	主要经营地点：	石家庄市建设北街223号中浩第一商务11b
主要市场：	大陆		

是否提供加工/定制服务？

工商注册信息： 已通过认证

证书及荣誉： 3项