

果冻粉 港阳 99 (%)

产品名称	果冻粉 港阳 99 (%)
公司名称	苏州市胥城食品添加剂有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:港阳 有效物质含量:99 (%) 主要用途:制作果冻
公司地址	苏州市沧浪区胥江路57号
联系电话	13906202990

产品详情

品牌 港阳 有效物质含量 99 (%)
主要用途 制作果冻

产品名称：港阳果冻粉 gy8291型

主要成分：食品胶

用量：0.5-0.8%

保质期：3年

贮存条件：置于阴凉干燥处

净含量：1000g

产地：广东

产品说明：本品是一种高效凝固剂，可与水制成果冻，以卡拉胶制成水果冻富有弹性且没有离水性。

一、特点：1.透明度高；2.不具有完全溶解的颗粒；3.口感良好，不具有苦味；4.制出的果冻不离水。

二、使用方法：1.使用量为0.5~0.8%，用量越多凝胶的强度韧性越高。2.称量后用冷水直接搅拌均匀，使果冻粉不会有结块。3.加入砂糖。加热至沸腾（95~100 ° c），维持沸腾5~10分钟，加热时需要搅拌均匀。4.加热完成后，用80~100目直接过滤，可得透明的澄清糖胶溶液。5.然后在65~70 ° c直接加酸，使ph值不低于3.7~3.8，之后加入辅料混合罐装入杯（切忌高温时加入配液）。6.倒模完成后封口。7.巴氏消毒：在温水液中杀菌15分钟，使中心温度达到85 ° c。8.杀菌完成后凝胶风干包装而得成品。

了解产品更多信息请联系我们。

款到发货，支持支付宝交易。

苏州地区订货量大可送货上门。

买家承担运费。

非诚勿扰。