## 优质面粉改良剂食品级六偏磷酸钠

产品名称	优质面粉改良剂食品级六偏磷酸钠
公司名称	徐州市志丰化工有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:无 型号:食品级 类型:面粉增筋剂
公司地址	徐州市锦绣嘉园8-2-701
联系电话	86 0516 85908826/85908828 13905213193

## 产品详情

品牌 食品级

类型 面粉增筋剂

六偏磷酸钠

(食品级)

检验标准:gb1890-2005

分子式: (napo3)6

分子量: m=611.88

指标名称	指标
总磷酸盐(p2o5)含量,%	68.0
非活性磷酸盐(p2o5)含量, %	7.5
铁(fe)含量, %	0.05
水不溶物含量,%	0.06
ph值	5.8-6.5
砷(as计)含量 %	0.0003
重金属(以pb计)含量%	0.001
氟化物(以f计)含量%	0.003
外 观	无色流沙状结晶粉末

用途:在食品工业中作为食品品质改良剂, ph调节剂, 金属离子螯合剂, 粘接剂, 膨胀剂。主要用于豆类果蔬罐头,豆沙馅料可以稳定天然色素,维生素,保证食品色泽营养,用于肉类食品可提高持水性,

使肉质鲜嫩,还可澄清酒液,防止混浊。

包装:内塑料袋,外牛皮纸复合袋

净重:25千克/袋