

魔芋胶 魔芋胶 食品级 捷成

产品名称	魔芋胶 魔芋胶 食品级 捷成
公司名称	汕头市捷成食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:捷成
公司地址	中国 广东 汕头市 广东省汕头市金平区潮汕路金园工业城6B5片区
联系电话	86 0754 88138855

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	捷成	有效物质含量	100 (%)
产品规格	25kG/包	执行标准	QS440512020019
主要用途	有增稠稳定和成膜特性	CAS	有

魔芋胶是一种多功能天然食品配料，是复合型添加剂的优质原料。主要特性如下：

- (1)强吸水膨胀性，可吸水100-200倍。
- (2)它是白色或微黄色粉末，易溶于水，水溶液无色、透明、耐酸、粘度高、分散性好。
- (3)具有良好增稠、悬浮、亲水、乳化、稳定和成膜特性，与黄原胶、k型卡拉胶等有强烈协同增效作用，提高了其质量，降低了其成本。

汕头市捷成生物科技有限公司是一家专业从事亲水胶体研究、开发、生产的科技型企业，并具有自营进出口权,成立于1997年,是专业生产卡拉胶、魔芋胶、果冻粉和软糖粉的企业,并于2006年10月获得了国家质量监督检验检疫总局颁布的<<全国工业产品生产许可证>>证书,是全国卡拉胶行业率先取得生产许可证的企业之一。保证高质量是我们一贯秉承的生产观念，因而，在各生产环节中，均由具有专业技术人员负责，使用精密的先进仪器进行专职量控和产品严格的科学化管理。多年来公司已与东南亚及中东地区等多个国家及国内各省市的大量客户建立了友好的业务关系。佳评如潮，我们引以为荣，但不自满。本着“精益求精”的观念和作法，我们将不断在生产环节上，继续深入研究，保持最严谨的品质控管，提供最完美的产品，最完善的服务！

