

【 】各种粘度魔芋粉（胶）

产品名称	【 】各种粘度魔芋粉（胶）
公司名称	武汉市清江魔芋制品有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:清江
公司地址	黄陂区武湖新桥小区1栋2单元903号
联系电话	61800377 13995690152

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	清江	有效物质含量	92（%）
产品规格	25公斤/袋	执行标准	国标
主要用途	增稠，胶凝，乳化，保健	CAS	安全

纯化魔芋微粉系列（魔芋胶）

	应用类别	应用实例	参考用量	适用产品
凝 胶 类 食 品	热不可逆凝胶（碱性胶凝）	魔芋糕、魔芋粉丝、魔芋条、魔芋片、魔芋翻花、魔芋仿生食品(素虾仁、素肚片、素腰花、素蹄筋、素肥肠、贡丸、松丝、梅花、素鱿鱼、素海参、墨鱼丁、海蜇皮、素牛肉干)、雪魔芋	2.5%-4.0%	精粉系列
		宠物食品	0.2%-0.5%	精粉系列
	热可逆凝胶（可逆无脂肪糖果、果冻、布丁、果酱胶凝）		0.20%-0.85%	魔芋胶系列
添 加 类 食 品	增稠持水	果汁、蔬菜汁、酸乳、雪糕、冰淇淋、冰霜、冷饮、冰棍	0.50%	微粉系列、魔芋胶系列
		固体饮料、调味粉、芡粉、汤料粉	1.50%-3.50%	微粉系列、魔芋胶系列
	粘接保水	面条、米线、燕皮、饺皮、河粉、面包、蛋糕、糕点、蛋奶酥、曲奇饼、速冻食品	0.1%-0.5%	精粉系列、魔芋胶系列
		肉丸、火腿肠、西式香肠	0.1%-0.2%	精粉系列、微粉

其他	成膜性	胶囊、微胶囊、粉末香料、粉末油脂	0.5%-1.5%	系列、魔芋胶系列 魔芋胶系列
----	-----	------------------	-----------	-------------------

联系电话：027-59841900