

鸡精调料原料

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 鸡精调料原料 |
| 公司名称 | 成都整合生物技术有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 成都金牛区高科技产业园兴盛西路2号1栋7楼2号 |
| 联系电话 | 028-80788170 13688126413 |

产品详情

调味料、鸡精、蚝油等氨基酸的补充剂——水解植物蛋白粉

1、成都整合生物技术生产的水解植物蛋白粉是以大豆蛋白为原料，将蛋白质分解为18种游离氨基酸及部份小肽，再经过脱臭、脱色、除重属等后，经喷雾干燥加工而成。

2、本产品具有调味料特有的香味，广泛应用于鸡精、各种汤料、酱类调味品、方便面调味包、肉食制品、面包烘焙食品、家庭调料、速冻食品等。可补充氨基酸，提高营养成份，且能起到增加鲜度、改善口感，掩盖异味的作用，还可以降低味精、I+G的使用量，提高产品档次，降低成本。

3、质量标准：（以实测为准）（单位：%）：类白色或淡黄色粉末

总氮 5.8%，氨基态氮 5.0%，PH值：5.5-6.2

富含18种氨基酸及多肽，其中谷氨酸含量高达16%。

Pb 1ppm、As 1ppm、Cd 0.1pm

细菌菌落总数：小于100cfu/g，大肠菌群：小于30MPN/100g

沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌：未检出

4、建议添加量为：

鸡精：2-15%

调味料、调味包、方便面调味包、各种汤料：1~10%

各种汤料、酱油等：1~20%

肉食制品、面包烘焙食品、家庭调料、速冻食品：0.5~5%