食品级羧甲基纤维素钠烘焙用FH6、FVH6

产品名称	食品级羧甲基纤维素钠烘焙用FH6、FVH6
公司名称	徐州力源化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:力源 型号:FH6、FVH6
公司地址	中国 江苏 徐州市 徐丰公路57公里处（华山工业园）
联系电话	86 0516 89319998 13305206767

产品详情

品牌　　力源　　型号　　FH6、FVH6

食品级cmc具有增稠、乳化、赋形、膨化、稳定等多种功能，可代替明胶、琼脂、海藻酸钠的作用，它可以降低生产成本，提高食品等级，改善口感、保健、保鲜、延长保质期，是食品工业不可缺少的食品添加剂之一。现已广泛使用于冷饮制品、罐头、糖果、糕点、肉制品、饼干、方便面、卷面、速煮食品、速冻风味小吃及各种固体液体饮料、乳酸饮料、奶制品及酒类。（1）液体饮料：在液体饮料中添加食用cmc可使其在容器中悬浮物均匀饱满，色泽鲜艳，并可延长保鲜期。推荐型号为fh6或fvh6，建议添加量为3-4‰左右。（2）乳酸饮料：在乳酸型饮料中添加耐酸型cmc可起到稳定作用，具有防止沉淀分层、改善口感，提高品质、耐高温等特性。推荐型号为ffm9或ffh9，建议添加量为3-5‰左右。（3）奶制品：这里主要指豆奶、花生奶、杏仁奶等。添加食用cmc能达到悬浮、乳化、稳定的作用，可防止脂肪下沉上浮，还能起到增白、增甜、去除奶腥味等作用。推荐型号为fh6、fvh6、ffh9，建议添加量为3-5‰左右。（4）冷饮制品：在冷饮制品中添加食用cmc可使其冰晶减少，抗融化、口感细腻润滑、色泽增白和体积增大等效果。推荐型号为fvh6，建议添加量为3-5‰左右。（5）面食制品：本品用于面包生产，可使面包蜂窝均匀，体积增大，达到减少掉渣，不塌陷，保湿保鲜等作用。本品用于方便面、卷面生产，可增强面条的韧性、保持长度、耐煮、使口感细腻润滑。在方便面生产中还可节约用油、降低成本。推荐型号为fh6或fvh6，建立添加量为3-5‰左右。（6）饼干、薄饼、月饼类：在饼干、薄饼等饼类生产中若在面粉中加入cmc可使面粉筋度调整，改善面粉粉质组织，使饼类食品成型性好，饼身光洁，降低破碎率，提高成品率，且可提高松脆可口程度。在月饼生产中若把食用cmc搅和于饼皮和饼陷中或喷涂于表面可抑制霉变，防止缺水变硬，延长保鲜期，又可增加外皮油润光泽感，还可使饼陷柔、香、软、延长货架期。推荐型号为fh6或fvh6，建议添加量为3-5‰左右。（7）速食糊类：本品适用于花生糊、芝麻糊、杏仁糊、八宝粥等速食糊类食品。作为糊料基质，除具有冷开水溶解性、糊质香滑细腻的特性外，更具有改善人造甜味素口感的特点，其稳定性与淀粉相比尤为突出。推荐型号为fvh6，建议添加量为3-5‰左右。（8）调味品：因食用cmc具有耐盐、耐酸和增稠、稳定的效果，因而它适用于蚝油、酱油、果酱、辣酱、花生酱、芝麻酱等调味品作增稠、稳定之用，还能改善品质组织，对提高产品的色、香、味均有良好的效果。

质量指标：

指标 型号	取代度(d．s)	粘度（1%水溶液, b型，25℃）mpa.s	ph值	氯化物(cl-%) ≤	干燥减量(≤%)	铁(%) ≤	砷(%)≤	铅(%)≤	重金属(%) (以pb计) ≤
fh6	0.65-0.90	300-500	6.0-8.5	1.2	10.0	0.02	0.0002	0.0005	0.0015
fvh6	0.65-0.90	≥500	6.0-8.5	1.2	10.0	0.02	0.0002	0.0005	0.0015