

石膏粉二水硫酸钙 食品级豆腐凝固剂无水食用石膏

产品名称	石膏粉二水硫酸钙 食品级豆腐凝固剂无水食用石膏
公司名称	平陆县三门吉兴石膏粉厂
价格	1400.00/吨
规格参数	名称:石膏粉二水硫酸钙 食品级豆腐凝固剂无水食 含量:98% 包装:塑编袋 , 20kg,25kg
公司地址	平陆县三门镇过村
联系电话	17635597089 17635597089

产品详情

【产品详情】

名称：石膏粉二水硫酸钙 食品级豆腐凝固剂无水食用石膏

含量：98%

白度：90-94

目数：450目

种类：生石膏粉（也称生石膏，二水硫酸钙）和熟石膏粉（也称无水石膏，无水硫酸钙）

食品生产许可证：SC20114082930011

保质期：2年

包装：20kg，25kg

品牌：吉兴

储存方法：

运输过程中应有遮盖物。防止雨淋、受潮、防止暴晒受热储存于干燥通风的库房内，离地离墙码放，防止受潮。

用途：豆腐 豆花 豆制品 凝固剂

用法及用量：10斤黄豆，3两石膏粉（用量仅做参考，根据使用的原材料，水质会有所差别）

产地：山西 平陆

【用法及用量】

- 1.打豆浆前要先将黄豆用水浸泡一个晚上。泡好的黄豆洗干净,挑去不好的黄豆。
- 2.黄豆加入水,100g黄豆加900毫升左右的水,倒入用豆浆机内打成豆浆。榨好的豆浆用纱布...
- 3.豆浆放到锅里烧开,豆浆沸腾后,要再煮两分钟,再关火。
- 4.石膏加水搅拌,关火后的豆浆冷却到95度左右,倒入石膏水,不要搅动,静置十五分钟左右,慢慢...
- 5.把豆花装到铺好豆腐布的豆腐模具里,把纱布裹起来,放重物到上面压好。

【FAQ】

- 1.建材用的石膏粉 和 做豆腐用的石膏粉是一样的吗？

国家规定 食用石膏粉只能由天然优质石膏矿石加工制成，严禁化学石膏和工业石膏的添加，并且生产石膏粉的厂家必须持有《食品添加剂生产许可证》。吉兴石膏作为国内为数不多的持有《食品添加剂生产许可证》的工厂之一，始终坚持质量为本，充分利用平陆本地的纤维石膏的优势，精选石膏矿石，加工制作食用石膏。

建材用石膏达不到食品级的标准。

- 2.同样作为豆制品凝固剂 卤水（盐卤，氯化镁），石膏粉和葡萄糖内脂 有什么区别？

卤水制成的豆腐 比较粗糙，质地较硬，也称为老豆腐 和北豆腐

石膏粉制成的豆腐 成品小分大，色泽洁白，质地软嫩，又名水豆腐或南豆腐，并且经常食用黄豆，会使人体容易上火，而石膏本身可以作为中药石膏，具有清火的作用，正好可以中和豆子中的火，使人民可以放心的经常食用豆制品。

葡萄糖内脂，做出的豆腐滑嫩，但是相对价格要高。

所以食用石膏粉做豆制品 可以让人们后顾之忧经常吃豆制品啦

【公司介绍】

平陆县三门吉兴石膏粉厂创立于1994年，总资产1000余万元，职工50余人，是一家集石膏开采，研发，生产，销售为一体的石膏加工企业。已形成年产石膏原矿50余万吨，石膏粉和超细硫酸钙粉体10万吨的生产加工能力，产品广泛应用于建材，模具，食品，yiyao，橡胶，塑料，涂料等行业。

我厂地处晋豫陕三省交界处，距离连霍高速公路三门峡东入口20公里，陇海铁路三门峡火车站20余公里，310国道边，交通十分便捷，具有交通地理优势。

平陆石膏属于纤维石膏，有“平陆石膏甲天下”的美誉，因其洁白细腻而为人所知，已有200多年的开采史，1915年就曾获得巴拿马世界博览会金奖，是全国特级纤维石膏生产地之一。

我司采用先进的现代化生产设备及具有水平的生产工艺，达到了国家环保要求及食品生产许可标准（晋，陕，豫一家准许食品添加剂企业），生（熟）石膏粉（200-1500目，白度达到99%），食品添加剂硫酸钙（石膏粉），yiyong材料粉，饲料添加剂硫酸钙（石膏粉）食用菌石膏粉，同时也销售医用石膏，颗粒石膏等，均是通过严格筛选，精细加工，销往全国各地，深受用户青睐。本厂先后荣获多项荣誉，“吉兴”牌石膏粉被评为山西省消费者满意商品，全国“守合同，重信用”企业，并获得国家企业信用评价3A级信用企业。

公司将始终坚持“品质是企业的生命，信誉是客户的纽带”为宗旨，以科学的管理手段，雄厚的技术力量，将不断深化改革，创新机制，适应市场，全面发展。

平陆县三门吉兴石膏粉厂以诚信，实力和产品质量获得业界高度认可，欢迎各界朋友莅临我厂参观，指导和洽谈业务，竭诚与新老客户互惠互利，共创**。