

脱色辣椒油树脂 油容辣椒精 水溶辣椒精 火锅料专用辣

产品名称	脱色辣椒油树脂 油容辣椒精 水溶辣椒精 火锅料专用辣
公司名称	石家庄绿川生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省石家庄高新区天山大街266号
联系电话	15612195806 15533652089

产品详情

辣椒油树脂（原辣椒精）—

产品详细：

辣椒精是采用科学方法从天然原料辣椒中提取，经分离精制而成的一种天然的具有辣味的调味品。其有效成分为辣椒素、蛋白质、氨基酸和糖类，此外还含有少量辣椒红色素。

种类及性状：油溶辣椒精外观为深棕色粘稠液体；水溶辣椒精外观为呈红色液体

特点：味觉纯正，极其辛辣。

使用范围：辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等调味料。

质量指标：

辣素含量（辣度）	1%-10% 可调
砷（As）	3mg/kg
铅（Pb）	2mg/kg
乙烷残留量	25mg/kg

使用方法：1kg4%的辣椒精辣度相当于80--120 kg干辣椒。调料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步扩大比例，使其在调味料中分布均匀即可。或直接添加混合使用，建议根据需要适量添加。

辣椒精最大使用量：熟肉制品0.01-0.03%；调料品0.5-3%；速冻及膨化食品0.02-0.1%。

储存及保质期：存放于避光、低温、密封、干燥的环境中，保质期18个月。

包 装:1kg、5kg、20kg塑料桶包装，或根据客户要求包装。

辣椒精辣度单位有两种表示方法：a.国内用UV法测定辣椒素含量时用"%"表示。b.国外用斯氏热法测定时用"万"单位（如50万单位）表示。其换算方法为：6.6% = 100万单位。