

湖北兴发工业级三聚磷酸钠 醒狮牌食品级三聚磷酸钠 重庆川东三聚磷酸钠

产品名称	湖北兴发工业级三聚磷酸钠 醒狮牌食品级三聚磷酸钠 重庆川东三聚磷酸钠
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:兴发、醒狮、川东 含量:90% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

三聚磷酸钠生产厂家销售主管：曾经理

产品详情：

级别：工业级和食品级

英文名（Sodium Tripolyphosphate）Tripolyphosphate.

中文别称：磷酸五钠/三磷酸五钠/五钠

分子式：Na₅P₃O₁₀

分子量：367.86

CAS号：7758-29-4

执行标准：GB 25566-2010

规格：符合QB1034-91(2010年新出台产品标准：GB 25566-2010)；FCC（ ）；客户要求

包装：25Kg、50Kg内塑外编袋装；客户要求

性状：白色粉末，熔点622，易溶于水，对钙镁等金属离子有显著的螯合能力，能软化硬水，使悬浮

液变成溶液，有弱碱性，无腐蚀性，是一种无机物表面活性剂，对润滑油和脂肪有强烈的乳化作用，堆密度通常分为低密度 0.35-0.5g/cm³，中密度 0.51-0.65g/cm³，高密度 0.66-0.9g/cm³；三聚磷酸钠有 I 型（高温型）和 II 型（低温型）两种结晶形态，二者化学性质相同，区别在于热稳定性和吸湿性 I 型高于 II 型，同时二者的溶解度，溶解时水合热量都不同。

用途：三聚磷酸钠在食品工业中主要用于罐头、奶制品、果汁饮料、豆乳等的品质改良剂；火腿、午餐肉等肉制品的保水嫩化剂；蚕豆罐头中可使豆皮软化。也可用作软水剂，螯合剂，PH 调节剂和增稠剂等。在食品加工中用做品质改良剂，用于肉制品、海产品时，提高产品得率及保水性时并有效改善产品的口感；作为酸度调节剂和增筋剂在面条中使用，能提高面条的复水能力；与其它磷酸盐混和用于加工干酪，起到乳化的作用。用于火腿罐头，能使形态完整，色泽好，切面有光泽，肉质柔嫩。用于蚕豆罐头，可使豆皮软化。

湖北三聚磷酸钠厂家 山东三聚磷酸钠厂家 河南三聚磷酸钠厂家

江苏三聚磷酸钠厂家 重庆三聚磷酸钠厂家 浙江三聚磷酸钠厂家

四川三聚磷酸钠厂家 陕西三聚磷酸钠厂家 湖南三聚磷酸钠厂家

关于购货问题：

尊敬的客户：由于产品的市场价格变动较为明显如果您选中了我公司的货物，请先与我们取得联系，以便于双方能够及时确认您的购货产品、数量以及价格等信息。武汉吉业升化工感谢您的支持，祝您购货顺利。

关于发货问题：

尊敬的客户，我们会对您当天下单或购买的货物进行及时的跟单处理，并在您付款购买后做到快速发货，当天的订单当天安排并完成发货任务，做到、准确、及时和率的发货处理。若遇到不可测的极端状况，如雨、雪等恶劣天气环境影响了发货进度，我们也会及时告知您，并会在环境条件满足后，一时间安排并完成发货任务。另外如果您对货物发送时有其他要求，例如包装等问题均可以提前告知我们，我们会根据您的要求对所发货品进行相关处理。

关于售后问题：我公司产品售出后，如果没有质量问题，七天内若要退换货品在保证货物没有任何损坏、缺少的情况下，由买家承担来回运费可进行退换货处理。如买家需要产品质检单和本公司资质，本公司都可以提供。我公司可以提供 13% 增值税专用发票。