

椰子香精厂家椰子香精添加量

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 椰子香精厂家椰子香精添加量 |
| 公司名称 | 江苏采薇生物科技有限公司 |
| 价格 | 60.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:椰子香精厂家 型号:食品级椰子香精 产地:生产椰子香精厂家 |
| 公司地址 | 徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址） |
| 联系电话 | 13338976321 17626436065 |

产品详情

椰子香精厂家，椰子香精生产厂家，椰子香精，椰子香精价格，椰子香精报价

椰子香精简介:

椰子香精有椰子的特殊香气，

广泛用于食品、冷饮、饮料、葡萄酒、红酒、糖果、饼干、蛋糕、面包、乳制品、冰制品等食品加

钓鱼方面:适用于各种鱼饵,小药添加剂等需要增香产品中。一年四季通用,与商品饵或颗粒是*的搭配。

名花香精是参照天然食品的香味,采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。有水果类、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精,适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体(水溶、油溶、水油两溶)、粉末、微胶囊、浆状等。1.水质香精适用于汽水、饮料、雪糕、其它冷饮品、酒等,一般用量为0.07-0.15%。2.油质香精适用于硬糖、饼干及其它烘焙食品等,一般用量为0.2%左右。但用两二醇作溶剂的水油两香精也可用于汽水、饮料等,一般用量为0.05-0.1%

3.乳化香精适用于汽水、饮料等一般用量为0.1%左右;混浊剂用量为0.08-0.12%4浆状香精适用于干汽水,饮料制底料用也直接用汽水,你料一般量为0.2-0.23%1全005%(全另补色0 15-0.18%)5.椰子粉末适用于饼干其它肉类、蔬菜类、家禽等粉适用于饼干,蔬菜类、家禽等调味粉、外撒粉适用于膨化食品、方便食品和汤料,一般用量为0.3-1%

6.酒田香特用量一般为0.04-0.1%茶叶用香
用量为1%左右。饲料用粉末香精用量一般为0.5%。料香装(用添加剂M5%-10%)

