

椰子汁香精厂家椰子汁香精添加量

产品名称	椰子汁香精厂家椰子汁香精添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:椰子汁香精厂家 型号:食品级椰子汁香精 产地:生产椰子汁香精厂家
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

椰子汁香精厂家，椰子汁香精生产厂家，椰子汁香精，椰子汁香精价格，椰子汁香精报价

产品名字:椰子汁粉末香精

包装:1kg

适用于饼干.其它肉类、蔬菜类、等粉末适用于膨化食品、方便食品和汤料,

一般用量为0.3-1%。

建议用量:0.07-0.3%,产品适用于豆浆、豆腐、烘焙类、糖果类、乳制品类、饮料类等!

储存:常温、通风、干燥、避光避热。

使用范围:适用于各种食品中。

生产加工的饮料、糖果、饼干等食品。

烘培系列香精适用于各种饼干、糕点、馅料等烘培类食品;

糖果系列香精适用于各种硬糖、软糖、口香糖、巧克力、果冻等糖果类产品;

饮料系列香精适用于各种碳酸饮料、果蔬饮料、茶饮料、饮料等饮料类产品;

乳制品系列香精适用于各种冰淇淋、雪糕、冰棒、乳制品等乳品及冰品产品;

【香精食用方法注意事项】

注意事项:为避免使用中浓淡不*,添加后搅拌均匀。参考用量:0.1-0.5%(具体根据产品需量增减)。

1、食用香精在长时间高温的工艺条件下容易挥发失去香味,所以加香工艺程序应尽量安排在产品制作工艺尾环节,加香完成的成品或半成品要封口低温保存。

2.为避免使用中浓淡不一,添加后搅拌均匀。

参考用量:0.1-0.5%(具体根据产品需量增减)

贮存:本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,避免杂气污染,远离火源。

警示:本品不可以直接食用,不能和有毒物品存放混放。

椰子汁香精是一种常用的食品添加剂,也可用于工业、农业、饲料等行业中。食品行业中,椰子汁香精可用于各种食品、饮料、糕点、糖果等的调味和香气增强,通常用量为0.05%~0.2%。

工业中,椰子汁香精可用于香皂、洗发水、沐浴露等日化产品中,以增强其香气,通常用量为0.1%~1%。

农业中,椰子汁香精可用于植物的生长调节和防治病虫害,通常用量为0.1%~0.5%。

饲料行业中,椰子汁香精可用于各种动物饲料中,以增强其香气和风味,通常用量为0.05%~0.2%。

需要注意的是,椰子汁香精的使用应符合国家相关法规和标准,且使用时应注意控制使用量。