

泡椒凤爪香料

产品名称	泡椒凤爪香料
公司名称	武汉远城香精香料制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路496号
联系电话	027-88085292 18062666895

产品详情

泡椒凤爪香料YC10-1

“南箭牌”YC10-1“香辛王”泡椒凤爪香料保鲜调味剂，是由远城集团旗下的湖北远成药业有限公司经过多年的潜心研究和反复论证所研制出的天然、安全、高效的复配调味型防腐剂。主要防腐成分是以天然提取物为主、多种有效的活性成分为辅的复配成分组成，具有很强的抑制酵母菌、霉菌、细菌发育的作用。同时根据泡椒凤爪的口味，严格筛选并确定有效成分的比例配比，不仅去除了鸡爪的腥膻味，更赋予泡椒凤爪独特的口感和香味。作为一种香料添加到泡椒凤爪中，使鸡爪色泽鲜美滑嫩，香味四溢飘香，让人越吃越想吃。“南箭牌”YC10-1“香辛王”泡椒凤爪香料保鲜调味剂，易被人体吸收，对人体无毒无害，安全系数高，使用方便，生产成本低。不仅有良好的抑菌作用，更可以作为一种专用香料改善泡椒凤爪的口味，突出其风味特征，对延长产品保质期，提高产品的质量极具发展潜力，同时也有健胃、增进食欲的效果。近些年，泡椒凤爪已在全国各地大小商场、超市、门店销售，以其独特的爽口味道占领了90%以上的市场，成为各路商家和消费者的抢手货，泡椒凤爪因此享誉全国。

使用方法及用量：1、本品可溶于水，先将本品按比例与泡椒凤爪香料及调味料混匀，再一起与泡椒凤爪拌匀浸泡，使之均匀分散即可。2、建议用量0.2%-0.3%(第一次：保鲜剂在腌制过程中添加，一般添加量为料水重量的0.2%-0.3%；第二次，保鲜剂也是在腌制过程中添加，添加量为鸡爪重量的0.2%-0.3%)
3、最佳用量应根据泡椒凤爪原料、工艺水平、生产季节和保存试验确定。

本公司主营产品：肉桂醛、肉桂醇、肉桂腈、肉桂酸、肉桂酸甲酯、戊基肉桂醛、桂酸乙酯、乙酸肉桂酯、泡椒凤爪保鲜剂等精细化工、香精香料、食品添加剂、医药原料及中间体产品.生产酱腌菜保鲜剂，红油榨菜保鲜剂，酱腌菜护色保鲜剂，东北酸泡菜保鲜剂，果蔬喷涂保鲜剂，果蔬涂膜保鲜剂，方便面酱包保鲜剂，防腐保鲜剂，碳酸饮料保鲜剂，果汁饮料保鲜剂，茶饮料保鲜剂，冷鲜肉香料保鲜调味剂，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅底料香料保鲜调味剂，米粉保鲜剂，泡椒凤爪香料保鲜调味剂，熟食卤味香料保鲜调味剂，年糕防腐保鲜剂，鲜豆浆防腐保鲜剂，绿豆汤保鲜剂，烘培食品香料，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅香料，熟食卤味香料，泡椒凤爪香料，酱腌菜香料等食品添加剂。