

# 红油榨菜保鲜剂

产品名称	红油榨菜保鲜剂
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

### 红油榨菜保鲜剂

名称：红油榨菜保鲜剂 类别：食品添加剂 外观：白色粉末 质量标准：企业标准 成份：本品为白色或淡黄色粉末，主要成分为苯基丙烯酸、柠檬酸、乳酸、醋酸及其盐类、山梨酸、聚赖氨酸、黑芥子硫苷酸钾、1,5-D-脱水果糖等。 包装规格：25kg/袋，外装为牛皮纸袋，内衬双层聚乙烯薄膜袋。 运输与储存：储存于阴凉、干燥的条件，避免日晒、雨淋、重压。在以上条件及保持原密封包装的条件下，产品保质期为24个月。 用途 湖北远成药业长年致力于食品类防腐、防腐、保鲜的研发生产与销售，其“南箭牌”系列新型高效复合保鲜剂已出口欧洲及东南亚多个国家和地区。YC9-1是为改善国内保鲜剂应用类产品的空白，特别针对酱腌菜制品的特点，最新研发并在国内重点推广的新一代酱腌菜复合保鲜剂。

作用与特点 1、使用本品可改善酱腌菜经酱、腌加工脱水后的失色现象，使酱腌菜表面鲜亮，有光泽。 2、不用高温杀菌，可减少设备投资，提高产能、避免高温对口感风味的不良影响，极大限度地保留传统酱腌菜风味，使酱腌菜更加鲜、香、嫩、脆。 3、使用安全，可避免苯甲酸钠超过国家卫生标准限量。

使用方法与用量 1、本品可溶于水，先将本品按比例与酱腌菜香料及调味料混匀，再一起与酱腌菜拌匀，使之均匀分散即可。 2、建议用量0.1%-0.2%(按酱腌菜重量计) 3、最佳用量应根据酱腌菜原料、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，烘焙食品香料，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。