

# 琼脂粉

产品名称	琼脂粉
公司名称	郑州仁恒化工产品有限公司
价格	165.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州市二七区万客来
联系电话	86-037153791108 13323810370

## 产品详情

含量99% 性状：白色至微黄色粉末 CAS：9002-18-0 用途：增稠剂

琼脂粉质量标准符合国标GB1975-80规定。

琼脂粉概述：学名琼胶,英文名agar,又名洋菜,冻粉,燕菜精,洋粉,寒天.

琼脂粉的性状：琼脂粉为半透明白色至浅黄色薄膜带状或碎片、颗粒及粉末。无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。琼脂粉不溶于冷水和有机溶液，溶于沸水。

琼脂粉的用途：增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂。琼脂粉常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

限量：各类食品，GMP。干酪8；糖果蜜饯和糖霜2.