

肉制品护色剂厂家 食品级肉制品护色剂

产品名称	肉制品护色剂厂家 食品级肉制品护色剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级肉制品护色剂厂家 肉制品护色剂价格

肉制品护色剂简介：

江苏东聚生物科技有限公司是一家专业生产和销售肉制品护色剂的厂家。我们的产品质量过硬，价格优惠，是您选购的**品牌。

一、关键词解析

- 1.肉制品护色剂厂家 指专业生产和销售肉制品护色剂的厂家。
- 2.食品级肉制品护色剂 指符合国家食品安全标准，能够用于加工肉制品的颜色调节剂。
- 3.价格为18元/千克 指我们所生产的食品级肉制品护色剂的价格为18元/千克。
- 4.品牌 东聚 江苏东聚生物科技有限公司生产的品牌。
- 5.型号 食品级 指符合国家食品安全标准，能够用于食品加工的型号。
- 6.产地 江苏 指我们所生产的食品级肉制品护色剂的产地位于江苏省。

二、产品介绍

我们生产的食品级肉制品护色剂是一种天然植物提取物，含有丰富的天然色素和营养成分，能够为肉制品提供良好的颜色/口感稳定性/品质稳定性等作用。我们的产品质量过硬，价格优惠，一直深受广大客

户的认可和青睐。具体产品信息如下

1.产品名称 食品级肉制品护色剂

2.外观 粉状

3.颜色 红色

4.成分 天然植物提取物、淀粉、等辅助剂

5.使用方法 将适量的肉制品护色剂加入加工肉制品的混料中，根据具体加工要求调整用量。

6.用途 食品加工

三、专业知识

1. 肉制品护色剂在加工中的作用

肉制品护色剂主要作用是改善肉制品的外观色泽，提高色泽鲜艳度和色泽稳定性；同时，它还能够改善肉制品的口感和品质稳定性。

2. 肉制品护色剂的种类与应用

肉制品护色剂种类较多，大体可分为天然和合成两种。常用的包括红曲色素、胡萝卜素、酱素、茜素和羧甲基纤维素等。应用范围广泛，可用于生产火腿肠、肉肠、香肠、肉丸、腊肉等肉制品。

3. 肉制品护色剂的质量标准

中国生产的肉制品护色剂标准执行《GB2760 2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。该标准限定了颜色剂的种类和用量，并明确规定了添加剂的生产/贮存和使用条件。

四、问答

1. 肉制品护色剂对人体健康有害吗

目前，国内外的多项研究结果表明，使用食品级肉制品护色剂不会对人体产生有害影响。但是，不同的人食用肉制品后可能会出现不同的反应，因此在食用肉制品时需要注意观察自身状况。

2. 肉制品护色剂在加工中应注意哪些问题

肉制品护色剂在加工中应特别注意控制用量，严格按照标准要求添加；同时还需要控制加工时间和温度，避免破坏添加剂的作用。

3. 肉制品护色剂的质量如何判断

肉制品护色剂的质量可通过外观、颜色、纯度等多方面因素进行判断。同时，还需要检测是否符合国家食品安全标准，是否有毒有害物质，是否含有违禁物质等。