

# 羟丙基二淀粉磷酸酯果酱专用

产品名称	羟丙基二淀粉磷酸酯果酱专用
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	38.00/kg
规格参数	
公司地址	金山区卫青路
联系电话	021-60641966-60641967-60641968-60641969 13601727226

## 产品详情

上海鹤善实业有限公司专卖店，羟丙基二淀粉磷酸酯分子量，羟丙基二淀粉磷酸酯厂家直销，羟丙基二淀粉磷酸酯cas号，羟丙基二淀粉磷酸酯的粘度，羟丙基二淀粉磷酸酯最新报价，羟丙基二淀粉磷酸酯的分子式，欢迎全国新老顾客致电洽谈。

商品名称：羟丙基磷酸双淀粉

英文名称：hydroxypropyl distarch phosphate

别名：hpdsp

性质：白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。在醚化的基础上，适当地交联所得到的hpdsp，其膨润力、透明度仍显著高于原淀粉。糊液对温度、酸度和剪切力的稳定性高。

来源与制法：淀粉与三偏磷酸钠或磷酸氯（0.1%）与环氧丙烷（10%）伴同酯化而成。

用途：增稠剂、稳定剂。

范围及用量：我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 1996）中规定：用于冰淇淋，最大添加量为0.3g/kg；果冻，2.5 g/kg；方便面、面条，0.2 g/kg；固体饮料，0.5 g/kg；果酱，1.0 g/kg。

fao/who规定：可单独使用或与其他增稠剂合用。用于蛋黄酱，5 fao/who；罐装胡萝卜（产品含有奶油或其他油脂）、发酵后经加热处理的调味酸奶及其制品，10 g/kg；冷饮制品，30 g/kg；罐装沙丁鱼和沙丁鱼类产品，20 g/kg；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60 g/kg（仅用于填料）；速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹），以gmp为限。

质量要求：质量标准（fao/who，1990；cxas，1991）+

羟丙基含量/%	7.0
氯丙醇/ ( mg/kg )	1
土豆或小麦类淀粉/%	0.14
其他类淀粉/5	0.04
谷物类/ ( mg/kg )	50
其他类/ ( mg/kg )	10
砷 ( 以as计 ) ( mg/kg )	3
铅/ ( mg/kg )	2
重金属 ( 以pb计 ) ( mg/kg )	40