

泛亚生物色素健康稳定 可食用食品级色素有哪些

产品名称	泛亚生物色素健康稳定 可食用食品级色素有哪些
公司名称	湖北泛亚生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区科学城光谱西路69号TCL产业园一期
联系电话	19128687507 19128687507

产品详情

湖北泛亚生物科技有限公司总部设于武汉，创始之初便与IFF国际(中国)有限公司建立战略合作伙伴关系，承担IFF国际（中国）有限公司在大中华区（大陆、香港、台湾）的香精*销售总代理以及售前和售后技术服务。经过前期的历练，公司在业界获得了一致认同和良好口碑，并先后在广州、河南等地设立为分支机构，更方便的为客户提供产品和服务。

上世纪90年代前后，食用天然色素还处在萌芽阶段。时至今日，食品加工、餐饮企业主动寻找适合自己应用的天然色素产品，这种颠覆性的变化本是一件好事，但寻求的过程仍需不断改进，可食用食品级色素有哪些，要在国内的天然色素生产企业寻找适合自己产品应用的天然色素产品，仍不是一件容易的事情。国内的天然色素无论是水溶还是油溶产品，使用限制性大，特别是油溶性产品这类问题更加突出。也因此导致了天然色素应用范围狭窄。

广州泛亚生物是一家从事食品添加剂进口、研发、生产及销售的企业。公司汇聚了多位的食品工程师从事食品添加剂在各类食品中的研发和应用，并着重于产品风味、外观、品质的研究以及向食品制造业提供技术支持。

制备或来源：由雌性胭脂虫干体磨细后用水提取而得的红色色素。

特点：耐热性、抗光性和性良好，染色力强，与肉类蛋白有良好的亲和性。

用途和用量：着色剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：本品（以胭脂红虫计）可用于饮料类、调制乳粉和调制奶油、脂肪乳化制品、果酱、焙烤食品，使用量为0.6 g/kg；干酪、熟制坚果与籽类、膨化食品，使用量为0.1 g/kg；调制炼乳、冷冻饮品，使用量为0.15g/kg；复合调味料，使用量为1.0 g/kg。胭脂虫红为一种水分散式粉末，不溶于酒精和油，对氧化作用敏感，易与蛋白质结合。

我公司进口胭脂虫红色素，欢迎各位客户垂询。

风味发酵乳，调制乳粉和调制奶油粉（包括调味乳粉和调味奶油粉），调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳），干酪，水油状脂肪乳化制品类以外的脂肪乳化制品-包括混合的和/或调味脂肪乳化制品（植脂奶油），冷冻饮品（食用冰除外），果酱，熟制坚果与籽类（油炸坚果与籽类），代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品，糖果，南瓜黄食品级色素有哪些，面糊（如用于鱼和禽肉的托面糊）、裹粉、煎炸粉，即食谷物，包括碾轧燕麦(片)，方便米面制品，焙烤食品，熟肉制品，复合调味料（半固体复合调味料除外），半固体复合调味料，饮料类（包装饮用水类除外），汕头食品级色素有哪些，配制酒，栀子食品级色素有哪些，果冻，膨化食品等。

【特点】普通厂家提供的胭脂虫红不耐高温，泛亚生产耐高温的胭脂虫红，是代替胭脂红好的产品！

泛亚生物色素健康稳定-可食用食品级色素有哪些由湖北泛亚生物科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北泛亚生物科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为着色剂具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!