

10%有色水溶辣椒精 印度原装进口

产品名称	10%有色水溶辣椒精 印度原装进口
公司名称	北京华印世方国际贸易有限公司
价格	240.00/桶
规格参数	
公司地址	北京市西城区黄寺大街26号德胜置业大厦1号楼1011室
联系电话	86-01082809251/52 13810448066

产品详情

目前我公司能够供应印度新赛德、普朗特原装进口辣椒精：

5%	有色油溶
6.6%	有色油溶
6.6%	有色水溶
6.6%	脱色水溶
10%	有色水溶
10%	有色油溶
20%	有色油溶
40%	有色油溶

辣椒油树脂俗称辣椒精。是以优质辣椒为原料，采用科学的物理方法从天然原料辣椒中提取、分离、精制而成的具有浓郁辛辣味道的天然调味调色剂。油状液体或水状液体，脱色或辣椒原色。该产品味感纯正，极其辛烈，保持辣椒本身固有的色香味，可用于肉制品、调味品、休闲食品、餐饮配料等，可与食品原料或其他配料直接混合均匀即可，或喷涂于产品外表。

用途：调味剂；着色剂；增香剂。

辣椒素含量低的（0.5%~10%）辣椒精，主要用作辣味香辛料使用于食品中，因带有红色素在食品又有着色的效果。辣椒精的辣度是衡量辣味强弱指标，1公斤1%辣素含量的辣椒精相当于15~20公斤干辣椒的辣度总和。人体的舌和口腔中的味觉神经在辣素含量为1ppm时（即百万分之一时）便感觉到辣度的存在。辣椒精作为调味剂，可作食品厂的原料，也可作餐馆、食堂、家庭常备佐料或直接用于烹饪调味。例如火锅底料、调味料——鱼香调味料、鸡香调味料。各种辣度的风味醋和酱油。各种肉类腌制料——川味腊肉、兔肉、鸡、湖南酱板鸭等配料。用于腌制无皮无籽但有辣味和红色的各种咸菜的配料。土豆片、牛肉干等带辣味食品都可用辣椒精替代辣椒。使用结果，便捷方便，用量少，成本低，效果特别好。

需要特别提及的是：水溶性辣椒精的用途：水溶辣椒精是一种水溶油状液体，水溶辣椒精是从植物辣椒中，经物理方法提炼精制而成，本产品纯天然、无毒副作用、添加量小，使用方便，可以均匀溶解在水中。水溶辣椒精是集营养保健于一身的纯天然调味品，可广泛应用于调味品、辣味食品、各种豆制品、肉制品、卤肉制品、乡吧老、卤菜、酱腌菜、泡菜等；

在食品中用量美国食用香料制造者协会规定焙烤食品14mg/kg；调味料92mg/kg；肉类制品50~100mg/kg；饮料14mg/kg；糖果11mg/kg。

使用方法：

- 1、使用前先振摇辣素液体，使辣素均匀。
- 2、根据食品所需辣度，选择适量的辣素溶于适当的油脂中调匀。
- 3、应先作小试。
- 4、把带辣味的油脂加到所需加辣的食品中调匀。
- 5、避免高温和暴晒，防止氧化变质。
- 6、保存于避光、阴凉干燥处。应按国家食品卫生的储运规定运输。