

生产销售1250目食品用轻质碳酸钙

产品名称	生产销售1250目食品用轻质碳酸钙
公司名称	上海煦江实业有限公司
价格	3000.00/吨
规格参数	
公司地址	上海市奉贤区金海公路5885号1289室
联系电话	86 021 67159570 13482185808

产品详情

食品膨松剂-沉淀碳酸钙(轻钙) calcium carbonate ,light 分子式caco3 分子量100.09 又称沉淀碳酸钙，简称轻钙，是将石灰石等原料煅烧生成石灰（主要成分为氧化钙）和二氧化碳，再加水消化石灰生成石灰乳（主要成分为氢氧化钙），然后再通入二氧化碳碳化石灰乳生成碳酸钙沉淀，最后经脱水、干燥和粉碎而制得。或者先用碳酸钠和氯化钙进行复分解反应生成碳酸钙沉淀，然后经脱水、干燥和粉碎而制得。由于轻质碳酸钙的沉降体积（2.4-2.8ml/g）比重质碳酸钙的沉降体积（1.1-1.4ml/g）大，所以称之为轻质碳酸钙。产品采用特有高纯度天然碳酸钙矿石，按照美国fcc推荐先进工艺加工而得，整个加工过程无化学添加物，保证产品的高纯度和天然特性。

通过iso9001：2000国际质量管理体系认证和haccp（iso22000：2005）食品安全管理体系认证，符合我国gb1898-1996、美国fcc v（2004版）标准对食品级碳酸钙的要求，是食品工业和保健品工业理想的优质钙源。

产品特点：1、高纯度，大部分产品碳酸钙含量超过99.0%；2、高白度，特选天然高白度无暇矿石，产品典型白度 95；3、杂质含量低。

产品应用：根据gb2760规定，产品可应用于：食品加工中作碱性剂、营养增补剂、面团调节剂、固化剂、酵母养料、抗结块剂、疏松剂、胶姆糖助剂和改性剂。用量建议：需要添加膨松剂的各类食品及胶姆糖基础剂，按生产需要适量使用；作为营养强化剂，谷类及其制品添加量4-8g / kg，饮料及乳饮料添加量1-2g / kg，婴幼儿食品添加量7.5-15g / kg。