

## 低脂果胶生产厂家，低脂果胶价格，食品级

产品名称	低脂果胶生产厂家，低脂果胶价格，食品级
公司名称	郑州诚旺化工有限公司
价格	135.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南省郑州市中原区桐柏路
联系电话	0371-60395661 18768899512

## 产品详情

低脂果胶

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：白色粉末

cas：9020-65-9

用途：增稠剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

低脂果胶，低脂果胶的生产厂家，低脂果胶的价格，低脂果胶的用途，低脂果胶的性状，低脂果胶的含量，低脂果胶添加量，长期供应低脂果胶，量大包邮！

低脂果胶的价格：135元/公斤

## 低脂果胶英文名称;low fat pectin

低脂果胶的性状：低脂果胶为白色或带黄色或浅灰色，或浅棕色粗至细粉。几无臭，口感粘滑，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。

低脂果胶的用途：增稠剂；胶凝剂；稳定剂；乳化剂。用于果酱、果冻的制造、蛋黄、酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果汁粉等。果胶是高档的天然食品添加剂和保健品,在食品上作胶凝剂,增稠剂,稳定剂,悬浮剂,乳化剂,增香增效剂,在医药保健品...果胶软糖,使软糖晶莹透明,富有弹性,不粘牙,酸甜可口。

限量：干酪8；罐装的蘑菇、芦笋、青豆、罐装的水果基质，婴幼儿食品、胡萝卜、冷饮10；罐装的沙丁鱼、鲭鱼20；稀奶油、乳脂干酪5；汤羹按gmp。

### 低脂果胶质量指标规格：

胶凝度 低酯， 100度 ± 5度 ( us-sag法 )

干燥失重 8%

酸不溶性灰分 1%

ph ( 1%水溶液) 4.5-5.4

二氧化硫 0.005%

总半乳糖醛酸 65%

重金属 15mg/kg

砷 2mg/kg

铅 5mg/kg

酰胺化度 25%

低脂果胶的添加量：根据国家标准，建议用量千分之一到千分之三。

运输方式：、汽运、ems邮政，申通等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：陈涵18768899512 0371-60395661 qq：2856778853

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。