

阿拉伯胶生产厂家，阿拉伯胶价格，食品级

产品名称	阿拉伯胶生产厂家，阿拉伯胶价格，食品级
公司名称	郑州诚旺化工有限公司
价格	70.00/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

阿拉伯胶

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：粉末

cas：37220-17-0

用途：增稠剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

阿拉伯胶，阿拉伯胶生产厂家，阿拉伯胶价格，阿拉伯胶用途，阿拉伯胶的性状，阿拉伯胶的含量，阿拉伯胶添加量，长期供应阿拉伯胶，量大包邮！

阿拉伯胶的价格：70元/公斤

阿拉伯胶的别称：阿拉伯树脂胶

阿拉伯胶的性状: 阿拉伯胶为浅白色至淡黄褐色半透明块状，或为白色至橙棕色粒状或粉末。无臭，无味。阿拉伯胶在水中可逐渐溶解成呈酸性的粘稠状液体，不溶于乙醇。

阿拉伯胶的用途: ；稳定剂；乳化剂；涂釉剂。

阿拉伯胶质量指标规格：

干燥失重小于13.1%（105度。5小时）；总灰分小于3.3%，酸不溶灰分小于0.1%；酸不溶物小于0.5%；含氮量0.27% - 0.39%；不含淀粉、糊精、单宁等；总重金属含量小于20ppm；铅含量小于0.8ppm；砷含量无；沙门氏菌及大肠杆菌无；黏度(25%)为110cps；旋光度为（-26o -34o）；ph值为4.2-4.8。

阿拉伯胶的用量：1.可乐型、碳酸饮料：软饮料中乳化及稳定配方中的香精油及油溶性色素，提高二氧化碳的保持能力 用量：0.1-0.5% 2.乳化香精：乳化及稳定配方中的精油 用量：12-15% 3.微胶囊，粉末香精，粉状油(精油)：喷雾干燥生产微胶囊中的成膜剂以防止产品氧化，延长风味保质期；喷雾干燥生产油粉中的成膜剂 用量：油含量的1-2倍
4. 上光剂/成膜剂(提高光泽，不溶于手，避免油脂氧化 用量：用30%胶液喷雾 5. 糖果，奶糖；胶姆糖，咳嗽糖 无糖糖果：用作抗结晶剂；防止蔗糖晶体析出，有效地乳化奶糖中的奶脂，避免奶脂溢出。 用量：30-50% 6. 烘焙制品表面上光剂：烘焙制品的香精载体 用量：用30%胶液喷雾
7. 粉状果汁，可溶性肉粉：增稠剂 用量：0.1-2%
8. 复合维生素饮料，含油溶性功能成分饮料：乳化、分散、稳定剂 用量：0.1-0.5%
9. 保健饮料：可溶性膳食纤维，降低胆固醇 用量：5-10%
10. 啤酒：稳定啤酒泡沫 用量：0.1-0.5% 11. 人参粉片/蒜粉片：粘合剂，上光剂 用量：10-20%
12. 含油酱菜：乳化分散及口感改进剂 用量：0.5-1%
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。