油溶食用辣椒精

产品名称	油溶食用辣椒精
公司名称	石家庄市绿川生物科技有限公司
价格	35.00/普通
规格参数	
公司地址	石家庄市桥西区靶场街25号交远家园2-1-1603
联系电话	86-031183630085/67590387/67590291 15612195806

产品详情

辣椒精是采用科学方法从天然原料辣椒中提取，经分离精制而成的一种天然的具有辣味的调味品。其有效成分为辣椒素、蛋白质、氨基酸和糖类，此外还含有少量辣椒红色素。
辣椒精为粘稠状深棕色液体，味觉纯正，极其辛辣． 辣椒精广泛应用于各种含辣食品的调味或用作食品厂的原料。亦可用作餐馆、食堂、家庭的常备佐料，直接用于烹饪调味，可直接用于烹饪川、鄂、湘等菜系。尤其在卤菜和其它要求不能看到原料而能入味的食品上效果尤佳。 主要质量指标
性状深红色粘稠液体 辣素含量1.0%~10.0% 溶解性油溶或水溶 砷（mg/kg）≤4
重金属（以铅计）（mg/kg））≤30 铅（mg/kg）≤3 汞（mg/kg）≤0.01 乙烷残留（mg/kg）≤25
乙醇残留（mg/kg）≤25 使用范围及方法
辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。1kg4%的辣椒精辣度相当于80--120 kg干辣椒。
调料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步增加量，使其在调味料中分布均匀即可。 辣椒精是采用科学方法从天然原料辣椒中提取，经分离精制而成的一种天然的具有辣味的调味品。其有效成分为辣椒素、蛋白质、氨基酸糖类，此外还含有少量辣椒红色素。辣椒精为粘稠状深棕色液体，味觉纯正，极其辛辣．辣椒精广泛应用于各种含辣食品的调味或用作食品厂的原料。亦可用作餐馆、食堂、家庭的常备佐料，直接用于烹饪调味，可直接用于烹饪川、鄂、湘等菜系。
尤其在卤菜和其它要求不能看到原料而能入味的食品上效果尤佳。 使用范围及方法
辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。1kg4%的辣椒精辣度相当于80--120 kg干辣椒。
调料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步增加量，使其在调味料中分布均匀即可。 联系电话：13131171101，qq：2415152151