

二氧化氯食品漂白剂（食品除硫剂）

产品名称	二氧化氯食品漂白剂（食品除硫剂）
公司名称	齐齐哈尔市池塘柳科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	齐齐哈尔市龙沙区鹤城体育场南侧
联系电话	4006666974

产品详情

【特点】 1、高浓缩技术生产，最高含量的二氧化氯原粉。
2、在水中作用时间长，药力维持时间长。

3、使用成本低廉，尤其适合大型水处理、漂白加工、水产养殖等使用量大的场合。【适用范围】

1、自来水、食品饮料用水、工业循环水等各类饮用水及非饮用水的杀菌、除藻。

2、水产养殖行业的消毒杀菌、病害防治、水质处理。 3、各类食品、油脂的漂白，脱色处理。

4、公共环境、家居民用、食品制造业等各行业水质、表面、空间等的常规消毒。【使用方法】

1、在塑料等非金属容器中加水50kg,将500克一袋的加入其中,搅拌至溶解,再放入一水柠檬酸一袋500克,搅拌至溶解后放置20-30分钟。此溶液即为原液，约50升，二氧化氯浓度为近5000mg/l。

2、参照如下表格兑水稀释到适当浓度后使用：

处理对象	使用浓度(mg/kg)	处理水量(吨)
饮用水处理	0.2-0.8	300-1250
非饮用水处理	5-10	25-50
水产养殖	0.01-0.02	17-35亩·米
漂白	2000-4000	——
常规消毒	100-200	——

作为食品漂白剂、食品除硫剂：

本品无毒无硫、漂白快速，不会产生致癌物质，成本低、操作简单，为二氧化硫、保险粉、亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、双氧水等国家禁用漂白剂的理想替代品。

一、应用范围：

本产品在各种食用菌、莲子、笋、魔芋、地环、椰果、酱菜、腐竹、鱼片、桃、杏等果脯原料的漂白均可取得良好的效果。

二、二氧化氯含量：50% 性状：固体粉末 活化剂：柠檬酸（用户自备）

三、规格：500g/袋

四、1、将需脱色的食品浸泡于水中脱盐。

2、将本产品加入到25倍的水中，搅拌溶解后备用，此溶液为漂白剂浓缩液。使用时按下表要求称取相应重量的浓缩液，在浓缩液中加入活化剂，活化剂用量为浓缩液重量的15%，活化时间为20分钟，搅拌均匀即可用水稀释成使用液。

3、取相应重量的食品放到使用液中，脱色至所需白度后捞出。

4、用清水漂洗已脱色食品至无味。

漂白剂和活化剂推荐使用量（公斤）

名称	需脱色食品重量	脱色浓缩液用量	活化剂用量	活化后加水量
姬菇	100	7.5	1.1	40
鸡腿菇	100	7.5-10	1.1-1.5	40
双孢菇	100	7.5-10	1.1-1.5	40
灰平菇	100	10	1.5	40

金针菇	100	4	0.60	60
地环	100	10	1.5	60
银条	100	3	0.45	60
笋	100	13	1.95	60
鱼片		1.0-1.5	0.07-0.11	60
果脯	100	10	1.5	60

五、注意事项：

1、活化本漂白剂，宜用塑料或玻璃容器，不宜用金属容器。

2、漂白剂需现配现用。不易与其他漂白剂混用。

3、本产品应置于干燥、阴凉处保存。

4、保质期1年。