

浆料食用白色素 食品级 钛白粉

产品名称	浆料食用白色素 食品级 钛白粉
公司名称	上海江沪钛白化工制品有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	型号:食品级 主要着色成分:钛白粉 品牌:江沪钛白
公司地址	中国 上海 上海市奉贤区 青村镇姚家村1142甲
联系电话	86-021-57567824 13918965989

产品详情

型号	食品级	主要着色成分	钛白粉
品牌	江沪钛白	色素含量	50 (%)
来源	合成着色剂	有效物质含量	100 (%)
产品规格	液体	执行标准	Q/IBEY17-2008
主要用途	增白着色	CAS	13463-67-7

液体白色素

是我公司经过多年的研究开发出来的高科技产品，主要成分为食品添加剂二氧化钛，配以不同的食用助剂加工而成。

产品在不断的更新，现在的产品是第四代和第五代了。

液体白色素

系列产品，分为a型、b型、c型、d型、e型、f型、g型和h型。其中c型为定型产品，其它为不同用户要求添加不同食品助剂加工而成！

该系列产品粒度细而均匀，分散性好，见水即形成乳浊状，不沉淀，收藏一年不分层、不变质。

e型主要提供出口日本和越南，用于鱼丸加工，不仅白度亮、口感好、不变味。

其余几种型号也都对应于不同用户要求，如新的客户有新的要求，我公司技术人员可以设计加工出符合新要求的新型号。

液体白色素食品添加剂目录

序号	型号	备注
1	a型	这型的缺点是有水，放久了水和物分层
2	b型	很稠，分散性好，使用时要用纯净水稀释，使其达到需要的流动性
3	c型	这是常规型产品，流动性好，分散性好。
4	d型	这型号比c型含钛量略低，分散好，沉降慢。
5	e型	这型号分散剂少（是按日本人意见），做鱼丸不变味，含钛量50%，同样适合越南人拿来
6	f型	这型号的做法是按进口样品做的，缺点是易沉降，钛含量60%，流动性好，成本高
7	g型	这型号是进口样品做改进的，原样品易沉降，改进后不沉降，钛含量60%，流动性好，成

液体白色素参考用量及使用范围

使用范围	最大使用量	备注
1、凉果类	10g/kg	
2、可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	2.0g/kg	
3、硬制糖果	10g/kg	
4、抛光糖果	按生产需要适量使用	
5、胶基糖果	5.0g/kg	
6、糖果巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
7、装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰),顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0g/kg	
8、蛋黄酱、沙拉酱	5.0g/kg	
9、固体饮料类	按生产需要适量使用	
10、果冻	5.0g/kg	如用于果冻粉，按冲剂倍数增加使用量
11、油炸小食品	10g/kg	
12、膨化食品	10g/kg	
13、其它（饮料混浊剂）	10g/l	
14、果酱	5.0g/kg	
15、干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）	0.5g/kg	
16、其他（仅限磨芋凝胶食品）	2.5g/kg	
17、调味糖浆	5.g/kg	