

## 软糖粉 卡拉胶 食品级 金闽南

产品名称	软糖粉 卡拉胶 食品级 金闽南
公司名称	福建省石狮市闽南琼胶有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:金闽南
公司地址	中国 福建 石狮市 前坑工业区北门19号
联系电话	86 0595 88705203

## 产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	金闽南	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	小包装1KG/袋；大包装25KG/包；可根据客户需求制定特殊包装	执行标准	GB15044-2009
主要用途	增稠剂		

点：卡拉胶在软糖中作凝固剂，其制作的软糖透明度好、味泽香浓、爽口不粘牙，成品富有弹性且稳定性高。

用途：可用来制作各类水晶软糖、果味软糖、硬糖

用量：按生产需要适量使用，推荐使用量1%-1.5%。

福建省石狮市闽南琼胶有限公司位于全国著名的侨乡-泉州石狮，公司创立于1985年，主要从事琼脂与卡拉胶的生产制造与服务。二十多年来，闽南琼胶秉承“健康品质，诚挚服务”的经营理念，经过全体员工的不懈努力，已由当初只有二三十个人的家庭式作坊蜕变成拥有两个自动化生产线的中型现代化企业。公司现有员工约150名，其中研发技术人员3名，厂房面积达到5000平方米。可年产琼脂600吨、卡拉胶600吨，产品70%销售到海外，市场覆盖东南亚，美洲，中东，欧洲各国。“金闽南”琼脂及卡拉胶产品经过多年的发展，已经成为食品化工行业内的知名品牌，身影遍布全国十多个省市，为广大客户所认同。公司于2009年通过haccp认证，成为福建省琼脂卡拉胶行业内率先通过此认证的厂家，也使我们的生产管理和质量控制提升到了更高的层次。