

琼脂粉 琼脂 食品级 金闽南

产品名称	琼脂粉 琼脂 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:琼脂 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	琼脂	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25 KG/包 ; 可根据客户需求制定特殊包装	执行标准	国标
主要用途	增稠剂	CAS	HACCP

琼脂在食品工业的应用。琼脂的直接食品已有很久的历史，首先在东方开始食用，逐渐普及到世界各地。由于琼脂具有胶凝、增稠和稳定等性质，因此在食品工业中主要作为胶凝剂、增稠剂和稳定剂使用，广泛应用在多种食品的制造上。

福建省石狮市闽南琼胶有限公司是国内早期的天然海藻胶生产厂商，从事琼脂和卡拉胶的生产与服务已有多年的历史。本公司拥有一支强大的技术管理队伍,产品执行标准化管理,于2002年在同行业中率先通过iso 9001:2000国际质量体系认证。琼脂产品符合国家gb75-80及fao/who1995标准;卡拉胶产品符合国家gb15004-94及fao/who1989标准。2003年,我公司投入资金建设新的自动化厂房,购买全新的设备;并于2004年初开始投产使用,使产品的质量达到了更高的标准。秉承着对质量的至上追求,本着与用户携手共进的精神,我们愿与国内外广大客户携手前进,开拓进取,为国内的琼脂、卡拉胶事业贡献力量。