

生鲜肉制品添加剂 冷冻肉制品护色保鲜 复配护色剂批发

产品名称	生鲜肉制品添加剂 冷冻肉制品护色保鲜 复配护色剂批发
公司名称	江西南科食品有限公司
价格	40.00/袋
规格参数	型号:肉制品护色剂 品牌:南科 含量:99 (%)
公司地址	江西省南昌市青山湖区北京东路171号
联系电话	13970080615 18070406702

产品详情

亲爱的经销商朋友请注意！由于新鲜生肉包括冷冻肉与熟肉制品对护色剂的要求不同，我司研发出本产品，专用于新鲜生肉包括冷冻生肉的护色保鲜，经销商朋友请选择性购买！下面我们进入有问必答环节：

问：第一次听到南科，你们是什么样的厂家？

南科：我们是一家从事以复配护色剂、复配防腐剂、复配面粉处理剂、复配乳化增稠剂、复配甜味剂生产为主，以中国农大功能食品与果蔬加工新技术研究室、南昌大学科学与食品工程学院为技术依托的科工贸一体化的高科技企业，我们致力于追求更完美的品质。

问：可以提供样品吗？

南科：亲！可以的！本公司支持0.01元拿样！您收到样品试用后，将信息反馈到我司，我司将会提供进一步的技术服务，为您产品升级换代保驾护航，详情请咨询热线18070406702，谢谢支持！

问：量身订做的产品有哪些？

南科：众所周知，食品的色素有很多，主体颜色有红橙黄绿青蓝紫，其中天然色素是很容易褪色的，部分合成色素也一样容易褪色，因为各种颜色的成分不一样，其褪色原理也各不相同，所以，它们对护色剂的要求也不相同。我们产品致力于保护各种颜色在食品保质期内不褪色，已有的成品是果饮护色剂、果蔬护色剂、肉制品护色剂和果酱护色剂，其它食品的护色都可为您量身订做。

两大特点

a.复配护色剂与单体对比：安全高效。很多单体超标添加才能达到护色的效果，复配产品协同了各种单体的优势，在用量不超标的情况下达到好的护色效果。配料中的茶多酚，它是天然的茶叶提取物，其护色保鲜防腐效果极佳。

b.与其它复配护色剂的区别：性价比很高。在相同的食品中，我们产品的添加量比别家的小，比如，每500g肉制品护色剂至少能加工200kg肉制品，市场上的肉制品护色剂只能加工100kg左右的肉制品。

复配护色剂

南科复配护色剂引领复配产品潮流，源于自然，循于自然与健康的天然合一。具有使产品颜色稳定耐晒，抗氧化及抑制酶促褐变的作用。用于饮料、果蔬汁、腌泡菜、卤制品、酱料等产品，为健康食品产业发展提供调味原料。

产品种类：果饮类护色剂、果蔬类护色剂、肉类护色剂

产品特点：果饮类护色剂、果蔬类护色剂根据原料色素成分褪色、变色的机理，采用国家卫生部批准使用的食品添加剂作为原料，利用它们之间互补、增进的原理，经过科学配制而成的。它对各类含天然色素和化学合成色素因光照、氧化、有害微生物、酶等原因引起的褪色、变色等均有明显的效果。本品是一种适用面广、无毒副作用、安全有效的新型产品。

肉类护色剂根据肉制品的原料特性、肉纤维以及肉蛋白的物理特性的要求，结合相应生产加工工艺特点研制而成。该产品集护色、品质改良及保鲜功能，为客户减少不必要的多买或误买单一功效的食品添加剂，降低试用成本和资金占用。

本配方中的全部添加剂产品均符合gb2760-2011规定，高效无毒，安全可靠。

"厂家直销生鲜肉制品添加剂 冷冻肉制品护色保鲜 复配护色剂批发"的有效物质含量为99（%），型号是肉制品护色剂，品牌为南科，执行标准是GB26687-2011，主要用途为护色,品质改良及保鲜，产品规格是1000g/袋，名称为复配护色剂，含量是99（%）