# 膨化雪糕稳定剂 宏美 100（%）

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 膨化雪糕稳定剂 宏美 100（%） |
| 公司名称 | 天津市裕昌科技发展有限公司 |
| 价格 | 30.00/公斤 |
| 规格参数 | 型号:CH-L3014<br>品牌:宏美<br>有效物质含量:100（%） |
| 公司地址 | 天津市南开区天津大学北五村21号楼2门203（科技园） |
| 联系电话 | 022-23915831 |

# 产品详情

| | | | |
|---|---|---|---|
| 型号 | CH-L3014 | 品牌 | 宏美 |
| 有效物质含量 | 100（%） | 产品规格 | 25公斤/袋 |

| 应用方向 | 型号 | 性能特点 | 用量 | 应用实 |
|---|---|---|---|---|
| 膨化雪糕稳定剂，用于花色线或盐水槽雪糕冰淇淋生产 | ch-l2012 | 适用于普通花色线或盐水槽雪糕冰淇淋的生产，口感细腻、光洁润滑，实物感强，牙痕清晰。膨胀率适宜，既适宜1000升、300升等连续式凝冻机，也可用于加仑机， | 0.5%~0.6% | |
| | ch-l3014 | 适用于花色线或盐水槽雪糕产品，口感清爽有咬劲儿，实物感强，3014带来的清爽口感是其主要特点之一。 | 0.5%~0.6% | |
| | ch-l3014a | 口感柔韧，有咬劲儿，光洁弹性好，不粘口，有实物感，适合于直灌或者微膨产品，特别适合于类似“小布丁”口感的产品。 | 0.5%~0.6% | |
| | ch-l3014b | 口感柔软润滑，有实物感，弹韧性好，清爽不粘口，用于直灌产品，虽然有很强的咬劲和韧性，同时还能感受到舒适的清爽感。同时，3014b还能表现出特别的悬浮能力，即使在直灌的情况下，也能够均匀的悬浮包括经过处理的糯玉米等谷物颗粒。 | 0.5%~0.6% | |