

鱼丸-----改良剂

产品名称	鱼丸-----改良剂
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	16.00/千克
规格参数	品牌:三鼎 保质期:24月 产品标准号:Q/3209CXS005-2009
公司地址	盐城市盐都区龙冈镇兴龙居委会四组
联系电话	86 0515 88503028 15851051688

产品详情

品牌	三鼎	保质期	24月
产品标准号	Q/3209CXS005-2009	储藏方法	通风干燥处
等级	优级	规格	25公斤
生产厂家	江苏盐城三鼎	售卖方式	包装
特产	否	原产地	江苏
原料与配料	聚磷酸盐		

鱼丸改良剂是经过科学配比加工而成含磷酸盐和多种天然胶成分，该产品具有改善肉品口感、增强口感和肉感，增加出品率及产品的体积的显著特点。该产品可广泛用于高温产品、低温肉制品和速冻肉丸产品中，按总料重的1%—2%使用可获得理想效果。适用于香肠、贡丸、鱼丸等肉泥产品，可有效增加产品弹性、脆感及保水、保油能力，降低成本。主要成份聚磷酸钠、钾盐,外观黄色、吸湿性细粉末
典型特征 有效含量 99.0% ph值（1%水溶液） 7.5 ± 0.3 砷（as） 0.0003% 重金属（以pb计）含量 0.001% 氟化物（以f计）含量 0.003% 溶解性 不易溶于水 使用方法 ?肉馅斩拌，同食盐一起加入；
?肉馅搅拌，同食盐一起加入。优点 ?迅速、高效提取肌肉盐溶性蛋白； ?较强的胶连能力，提高肉感；
?提高乳化性能，防止油、水析出； 稳定产品色泽，抑制褪色。添加量 总料的1~2% 储存 干燥、阴凉、防潮，用后请密封包装 净重25kg/包