

香肠用复合磷酸盐 改良 三鼎

产品名称	香肠用复合磷酸盐 改良 三鼎
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	10500.00/吨
规格参数	
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

型号	*	类别	改良
品牌	三鼎	有效物质含量	* (%)
主要用途	保鲜剂		

水产品保鲜剂、虾仁保鲜剂、鲜虾保鲜剂、鱿鱼增重保鲜剂、对虾保鲜剂、鲜鱼保鲜剂、水产品增白剂、软体动物增白剂、鱿鱼增白剂、面制品改良剂、米线增筋剂、挂面改良剂、肉制品改良剂、鱼肉丸制品添加剂、牛肉增重保鲜剂、水产品用冰衣晶、食品级过氧化氢酶、一元固体二氧化氯等产品是江苏省盐城市三鼎食用化工有限公司开发生产的食用化工系列产品，主要分为食用添加剂和消毒剂两大块，其中一元固体二氧化氯分为片剂、颗粒、粉剂三种规格，产品的各项质量指标达到同行水平，我公司产品自2003年投放市场以来，由于较高的质量和较好的信誉度和服务度已受到国内外客户欢迎，并出口到西欧、北美、东南亚等地区，受到一致好评，欢迎来电咨询，销售热线：15851051688！

应用范围：复合磷酸盐适用牛肉、香肠、腊肠、烤肉及火腿等肉类食品加工腌制。本品能改善产品质地，提高持水性、弹性、切片光洁、细密、口感好，出品率高。主要成分：复合磷酸钠-钾盐 使用方法：将本品与其它配料混合均匀，加入10倍水中充分搅拌溶解，配成腌制液，加入或注入原料肉中腌制。注射/滚揉、斩拌、浸渍方式均可。腌制时间18-36小时，腌制温度0-5 。

推荐用量：产品的0.3%-0.5%。即3-5克/公斤产品。本品不含亚硝酸钠，如需发色，请另行添加。

注意事项：保管及运输防潮、防晒、防污染。保质期：二年。