

对虾(南美白)保鲜 三鼎

产品名称	对虾(南美白)保鲜 三鼎
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	13.00/公斤
规格参数	型号:SDF-502 品牌:三鼎 含量:99 (%)
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	SDF-502	品牌	三鼎
含量	99 (%)	类型	水果保鲜剂
成分	脱氢乙酸	有效物质含量	99 (%)

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！

对虾保鲜剂采用食品级生化制剂为主要原料,对虾、蟹类具有极强的保鲜能力，能有效抑制腐败酶的活性，防止蛋白质变性，阻止蛋白质由于变性所产生的色变，从而达到护色、保鲜的目的。应用范围：保鲜、保色、保形、品质改良；经过处理过后的虾、蟹类，用碎冰覆盖保鲜时间在7天左右，在0℃以下存放可保持鲜度（本色）15天左右（存放过程应保持温度的恒定，温度波动或随意开启冰箱会影响保鲜护色效果）；在-18℃以下温度恒温冷冻储藏可保持鲜度（原色）6个月左右（存放过程应保持温度的恒定，温度波动或随意开启冰箱会影响保鲜护色效果；存放温度越低，保鲜效果越明显）。

优点：本品为“国家级重点新产品”，使用其加工后的水产品产品符合fda及eec的规定。

执行标准：q/320928csx001-2004 规格：（2.5公斤x10）/桶。使用方法：2kg~3kg的保鲜剂与100kg0~5的水配成溶液，然后将虾或蟹置于其中（虾、蟹要完全浸没于溶液中）浸泡，25~50分钟后把虾迅速捞出并冷冻恒温密闭保存即可。关键控制点：搅拌均匀 浸泡完成 储藏时应恒温密闭 注：本溶液可根据需要重复使用2~3次（第一次可浸泡25min;第二次可浸泡35min；第三次可浸泡50min），效果正常。