

鱿鱼(软体动物)增白剂 301

产品名称	鱿鱼(软体动物)增白剂 301
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	16.00/公斤
规格参数	型号:301 品牌:三鼎
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	301	有效物质	*
品牌	三鼎	主要用途	持水增重保色保形

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！

鱿鱼（软体动物）增白剂是一种良好的生产助剂专用于水产品的增白，护色、杀菌、防腐等，不改变产品的风味，无残留、不造成环境的污染。[产品外观] 本产品由国家许可的食品添加剂混合而成的无嗅无色粉末、易溶于冰水，使用安全、无毒、对人体无害。[应用范围]

鱿鱼、章鱼、墨鱼等软体头足类动物的增白。[产品功能] 能够稳定软体头足动物的肌肉组织及连接组织的自然色泽，保持皮肤特有的色泽及肌肉组织的质构，具有明显的增白功效。[用法用量]

添加量为0.2-0.3%，盐1%，水温控制5 -10 之间，浸泡时间6-8小时，浸泡过程中每20-30分钟搅拌1次。

[产品优点] 1、添加量少，一般添加量0.2%-0.3%。2、增白速度快，增白效果明显。

3、工艺简单，操作方便。4、含磷酸盐少，专用于出口水产品加工。5、增白作用，时间长久。

备注：添加量及浸泡时间依鱼的品种及鱼体大小而定，浸泡后用清水清洗。[注意事项]

1、生产过程中请用不锈钢和塑料桶2、密封贮存于阴凉、干燥环境中。