

鱼丸-改良剂 食品乳化剂

产品名称	鱼丸-改良剂 食品乳化剂
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	14.00/公斤
规格参数	型号:SDF-101,102 类别:食品乳化剂 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	SDF-101,102	类别	食品乳化剂
品牌	三鼎	有效物质含量	90 (%)
执行标准	Q/3209CSX002-2009	主要用途	乳化肉丸

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！

本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。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