

食品级司盘60 含量98% 微黄色粉末 食品乳化剂 消泡剂 人造奶油

产品名称	食品级司盘60 含量98% 微黄色粉末 食品乳化剂 消泡剂 人造奶油
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	19.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 产品名称:司盘60 用途范围:作为乳化剂和消泡剂,用于生产饮料、奶糖、冰激凌、面包、糕点、麦乳精、人造奶油、巧克力等
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室(注册地址)
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

司盘60产品说明书

一、产品概述

产品名称：司盘60

英文名：Span60

化学名：山梨糖醇酐单硬脂酸酯；乳化剂S-60

CAS号：1338-41-6

二、化学特性

分子式：C₂₄H₄₆O₆

分子量：430.6184

三、物理特性

性状：乳白色片状或微黄色粉末

四、包装与储存

包装：25公斤袋装

储存：应存放于阴凉、干燥、通风的地方。

五、产品用途

乳化剂用途：

化妆品行业：司盘60作为乳化剂。

涂料行业：在涂料中作为乳化剂。

机械加工行业：在金属加工液、切削液等中作为乳化剂

防雾剂与渗透剂用途：

在塑料制品如雨衣、农膜等的生产中，司盘60可用作防雾剂，

同时，它还可以作为渗透剂

纺织工业用途：作为主乳化剂