

商家推荐供应青岛智强精细化工多种优质脱氧剂

产品名称	商家推荐供应青岛智强精细化工多种优质脱氧剂
公司名称	青岛智强精细化工有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	型号:多种 品牌:优质 含量:99(%)
公司地址	青岛市黄岛区嘉富路(原长安路9号)
联系电话	13792813207

产品详情

型号	多种	品牌	优质
含量	99(%)	有效物质含量	85(%)
产品规格	多种	执行标准	国标
主要用途	多种	CAS	CCC
名称	脱氧剂		

一、公司介绍

本公司销售多种优质产品，价格公道，产品质量优质，欢迎新老客户来电具体详谈。我们的宗旨是“小胜凭智，大胜靠德”，我们本着“诚信第一”“专业专注”、“服务一流”的态度立足。我公司坐落在美丽的海滨城市--山东省青岛胶南市，地理环境优美、交通便利。公司下设青岛海熙宠物用品有限公司和青岛智强精细化工有限公司两个工厂，其中：青岛智强精细化工有限公司专门从事脱氧保鲜剂、各种干燥剂产品的研发、生产、销售。青岛海熙宠物用品有限公司专门从事宠物食品，宠物用品的研发，生产，销售。我公司拥有各种先进的进口生产设备和生产工艺，技术力量雄厚。产品经产品质量监督检验部门检验，各项指标符合标准要求，质量合格。企业以质优价廉、服务周到的理念来开拓市场，公司发展稳定，已赢得国内外客户的好评和信赖。本着“团结、奋进、求实、创新”的公司精神和“信誉为本，客户至上，质量第一，薄利多销”的宗旨，热忱欢迎您的支持与合作，在这一领域共同发展

二、产品详情

产品样本如下：

作用原理将本品与被保鲜产品一起封入密封容器后，经1-2天时间，将容器内氧气几乎全部除去，使氧浓度降至0.1%以下；而且在此后，借助脱氧保鲜剂的储备能力，不断将渗入氧气吸收，使被保鲜产品始终处于无氧状态，从而使微生物（如细菌、霉菌等）丧失生存条件，同时也相应阻止了油脂、蛋白质等有效成份的氧化分解，以此确保质量。反应式： $fe+3/4o_2+3/2h_2o \rightarrow fe(oh)_3$

应用范围适用于月饼、蛋糕、花生、果仁、红枣、香菇、干制鱼肉制品、茶叶、烟草、中草药材、豆奶粉制品、糖果等防霉保鲜；也适用于电子元器件、仪器仪表、皮革毛货、胶卷、工艺美术品、文物档案等防锈防霉。产品特性1、物理保鲜，安全无毒、无异味、无副作用。2、吸氧能力强，吸氧后劲绵足，除氧更彻底，效果比真空装或充氮包装更好。3、本品最适用低水分物品，含水量小于20%或水分活性值低于75%。

4、本品最适宜温度：5-45摄氏度。

5、本品保藏食品无须经杀菌处理，能保持食品原有风味、色泽，特别对低盐低糖保藏的食品更有效

规格型号本系列保鲜剂有30型、50型、100型、200型等多种规格型号

使用须知1、脱氧剂虽然无毒，但不能食用。

2、保鲜剂一旦启封，要求在2小时内用完，未用完部分应及时密封保存；如有破损、漏气现象，请不要使用。

3、包装材料阻隔性越好，保鲜效果越理想，一般要求包材透氧率应在 $50\text{ml}/\text{m}^2 \cdot 24\text{h}$ ；250g以下，如kop/pe，kpet/pe，ony/pe等。

4、封口平整，无粉尘或油水附着，热封宽度应在5mm以上；食品包装必须严格严密无泄漏，复合袋封口要求大于6毫米，罐瓶装盖缝粘贴玻璃带。5、贮运过程中注意防止尖锐物刺扎

作用原理将本品与被保鲜产品一起封入密封容器后，经1-2天时间，将容器内氧气几乎全部除去，使氧浓度降至0.1%以下；而且在此后，借助脱氧保鲜剂的储备能力，不断将渗入氧气吸收，使被保鲜产品始终处于无氧状态，从而使微生物（如细菌、霉菌等）丧失生存条件，同时也相应阻止了油脂、蛋白质等有效成份的氧化分解，以此确保质量。反应式： $\text{Fe} + 3/4\text{O}_2 + 3/2\text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Fe}(\text{OH})_3$

应用范围适用于月饼、蛋糕、花生、果仁、红枣、香菇、干制鱼肉制品、茶叶、烟草、中草药材、豆奶粉制品、糖果等防霉保鲜；也适用于电子元器件、仪器仪表、皮革毛货、胶卷、工艺美术品、文物档案等防锈防霉。产品特性1、物理保鲜，安全无毒、无异味、无副作用。2、吸氧能力强，吸氧后劲绵足，除氧更彻底，效果比真空装或充氮包装更好。3、本品最适用低水分物品，含水量小于20%或水分活性值低于75%。

4、本品最适宜温度：5-45摄氏度。

5、本品保藏食品无须经杀菌处理，能保持食品原有风味、色泽，特别对低盐低糖保藏的食品更有效

规格型号本系列保鲜剂有30型、50型、100型、200型等多种规格型号

使用须知1、脱氧剂虽然无毒，但不能食用。

2、保鲜剂一旦启封，要求在2小时内用完，未用完部分应及时密封保存；如有破损、漏气现象，请不要使用。

3、包装材料阻隔性越好，保鲜效果越理想，一般要求包材透氧率应在 $50\text{ml}/\text{m}^2 \cdot 24\text{h}$ ；250g以下，如kop/pe，kpet/pe，ony/pe等。

4、封口平整，无粉尘或油水附着，热封宽度应在5mm以上；食品包装必须严格严密无泄漏，复合袋封口要求大于6毫米，罐瓶装盖缝粘贴玻璃带。5、贮运过程中注意防止尖锐物刺扎

作用原理将本品与被保鲜产品一起封入密封容器后，经1-2天时间，将容器内氧气几乎全部除去，使氧浓度降至0.1%以下；而且在此后，借助脱氧保鲜剂的储备能力，不断将渗入氧气吸收，使被保鲜产品始终处于无氧状态，从而使微生物（如细菌、霉菌等）丧失生存条件，同时也相应阻止了油脂、蛋白质等有效成份的氧化分解，以此确保质量。反应式： $fe+3/4o_2+3/2h_2o \rightarrow fe(oH)_3$

应用范围适用于月饼、蛋糕、花生、果仁、红枣、香菇、干制鱼肉制品、茶叶、烟草、中草药材、豆奶粉制品、糖果等防霉保鲜；也适用于电子元器件、仪器仪表、皮革毛货、胶卷、工艺美术品、文物档案等防绣防霉。产品特性1、物理保鲜，安全无毒、无异味、无副作用。2、吸氧能力强，吸氧后劲绵足，除氧更彻底，效果比真空装或充氮包装更好。3、本品最适用低水分物品，含水量小于20%或水分活性值低于75%。

4、本品最适宜温度：5-45摄氏度。

5、本品保藏食品无须经杀菌处理，能保持食品原有风味、色泽，特别对低盐低糖保藏的食品更有效

规格型号本系列保鲜剂有30型、50型、100型、200型等多种规格型号

使用须知1、脱氧剂虽然无毒，但不能食用。

2、保鲜剂一旦启封，要求在2小时内用完，未用完部分应及时密封保存；如有破损、漏气现象，请不要使用。

3、包装材料阻隔性越好，保鲜效果越理想，一般要求包材透氧率应在 $50ml/m^2 \cdot 24h$ ；250g以下，如kop/pe，kpet/pe，ony/pe等。

4、封口平整，无粉尘或油水附着，热封宽度应在5mm以上；食品包装必须严格严密无泄漏，复合袋封口要求大于6毫米，罐瓶装盖缝粘贴玻璃带。5、贮运过程中注意防止尖锐物刺扎

作用原理将本品与被保鲜产品一起封入密封容器后，经1-2天时间，将容器内氧气几乎全部除去，使氧浓度降至0.1%以下；而且在此后，借助脱氧保鲜剂的储备能力，不断将渗入氧气吸收，使被保鲜产品始终处于无氧状态，从而使微生物（如细菌、霉菌等）丧失生存条件，同时也相应阻止了油脂、蛋白质等有效成份的氧化分解，以此确保质量。反应式： $fe+3/4o_2+3/2h_2o \rightarrow fe(oH)_3$

应用范围适用于月饼、蛋糕、花生、果仁、红枣、香菇、干制鱼肉制品、茶叶、烟草、中草药材、豆奶粉制品、糖果等防霉保鲜；也适用于电子元器件、仪器仪表、皮革毛货、胶卷、工艺美术品、文物档案等防绣防霉。产品特性1、物理保鲜，安全无毒、无异味、无副作用。2、吸氧能力强，吸氧后劲绵足，除氧更彻底，效果比真空装或充氮包装更好。3、本品最适用低水分物品，含水量小于20%或水分活性值低于75%。

4、本品最适宜温度：5-45摄氏度。

5、本品保藏食品无须经杀菌处理，能保持食品原有风味、色泽，特别对低盐低糖保藏的食品更有效

规格型号本系列保鲜剂有30型、50型、100型、200型等多种规格型号

使用须知1、脱氧剂虽然无毒，但不能食用。

2、保鲜剂一旦启封，要求在2小时内用完，未用完部分应及时密封保存；如有破损、漏气现象，请不要

使用。

3、包装材料阻隔性越好，保鲜效果越理想，一般要求包材透氧率应在 $50\text{ml}/\text{m}^2 \cdot 24\text{h}$ ； 25og 以下，如kop/pe，kpet/pe，ony/pe等。

4、封口平整，无粉尘或油水附着，热封宽度应在 5mm 以上；食品包装必须严格严密无泄漏，复合袋封口要求大于 6毫米 ，罐瓶装盖缝粘贴玻璃带。5、贮运过程中注意防止尖锐物刺扎

作用原理将本品与被保鲜产品一起封入密封容器后，经1-2天时间，将容器内氧气几乎全部除去，使氧浓度降至 0.1% 以下；而且在此后，借助脱氧保鲜剂的储备能力，不断将渗入氧气吸收，使被保鲜产品始终处于无氧状态，从而使微生物（如细菌、霉菌等）丧失生存条件，同时也相应阻止了油脂、蛋白质等有效成份的氧化分解，以此确保质量。反应式： $\text{fe}+3/4\text{o}_2+3/2\text{h}_2\text{o} \rightarrow \text{fe}(\text{oh})_3$

应用范围适用于月饼、蛋糕、花生、果仁、红枣、香菇、干制鱼肉制品、茶叶、烟草、中草药材、豆奶粉制品、糖果等防霉保鲜；也适用于电子元器件、仪器仪表、皮革毛货、胶卷、工艺美术品、文物档案等防锈防霉。产品特性1、物理保鲜，安全无毒、无异味、无副作用。2、吸氧能力强，吸氧后劲绵足，除氧更彻底，效果比真空装或充氮包装更好。3、本品最适用低水分物品，含水量小于 20% 或水分活性值低于 75% 。

4、本品最适宜温度： $5-45$ 摄氏度。

5、本品保藏食品无须经杀菌处理，能保持食品原有风味、色泽，特别对低盐低糖保藏的食品更有效

规格型号本系列保鲜剂有30型、50型、100型、200型等多种规格型号

使用须知1、脱氧剂虽然无毒，但不能食用。

2、保鲜剂一旦启封，要求在2小时内用完，未用完部分应及时密封保存；如有破损、漏气现象，请不要使用。

3、包装材料阻隔性越好，保鲜效果越理想，一般要求包材透氧率应在 $50\text{ml}/\text{m}^2 \cdot 24\text{h}$ ； 25og 以下，如kop/pe，kpet/pe，ony/pe等。

4、封口平整，无粉尘或油水附着，热封宽度应在 5mm 以上；食品包装必须严格严密无泄漏，复合袋封口要求大于 6毫米 ，罐瓶装盖缝粘贴玻璃带。5、贮运过程中注意防止尖锐物刺扎

【产品图片和价格属性等仅供参考，具体来电咨询】

三、来电详谈

【感谢您浏览本条信息，感谢您的支持，欢迎来电详谈】