

熟肉制品软化剂 肉制品护色保鲜剂 复配水份保持剂

产品名称	熟肉制品软化剂 肉制品护色保鲜剂 复配水份保持剂
公司名称	郑州市二七区广远食化商行
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:广远 含量:99 (%)
公司地址	河南 郑州市管城回族区 百荣世贸商城食化区
联系电话	86-037156652219 13838013962

产品详情

复配熟肉制品水分保持剂护色剂

外观：本品外观为白色粉末或结晶性粉末,能溶于水中，无不良杂异味,无肉眼可见外来杂质.

功能：食品水分保持剂，有助于保持食品中水分，从而改善食品的品质。本产品能提高制品的弹性，用于肉类制品中能通过保水等作用而提高弹性、嫩化，降低加工中肉汁损失，冷冻制品预防蛋白质变性，减少解冻时肉汁的损失，使肉类罐头中脂肪乳化保持质地均匀。

配料：焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠

产品规格：20kg/桶

使用范围：熟肉制品、方便米面制品、预制肉制品、冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等），其余详见gb 2760相关规定

建议用量：0.1%-0.3%

最大用量：0.5%，其余详见gb 2760相关规定。

使用方法：直接干粉加入或水溶解加入

生产日期及生产批号：见包装

产品标准代号：gb 26687

贮存条件：密封置于阴凉、干燥、通风处

保质期：未开启及符合规定的贮存条件下为三年。

本产品的型号是食品级，品牌是广远，含量是99（%），有效物质含量是99（%），产品规格是20kg/桶，执行标准是///，主要用途是水分保持护色软化，CAS是////，名称是复配水分保持剂护色剂