

水煮花生漂白剂 防止煮之后发黑、发黄 改善花生的白度

产品名称	水煮花生漂白剂 防止煮之后发黑、发黄 改善花生的白度
公司名称	郑州双印化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 有效物质:漂白剂 品牌:双印
公司地址	郑州市中原区航海西路街道后河卢村
联系电话	15837125129

产品详情

产品简介】双印牌水煮花生漂白剂是我公司科研人员经长期研发，在国内外优秀配方的基础上，采用最先进的工艺，科学的配方调配成的新一代漂白剂，不含任何硫化物，具有显著的增白、增亮二合一的效果，安全、绿色、放心！

【作用功能】花生壳在水煮的过程中由于发生褐变反应容易变黑、变色，失去了原有的白色，影响了产品的美观。本品具有性能稳定、漂白效果显著的特点，可显著提高水煮花生的白度和色泽，防止花生煮后外壳发黑、发黄的现象，显著增加产品的经济附加值。

【使用范围】用于水煮花生、杏仁、核桃仁、瓜子仁,莲子，莲藕，凤爪等各种果脯漂白。

【使用方法】根据原料的总量，取晨旭牌水煮花生漂白剂少许，用水稀释3-5倍，搅拌均匀，然后把花生放入此溶液中浸泡约15-30分钟（浸泡时间越长，漂白效果越好），漂白后请用清水进行二次冲洗，然后放到水中煮熟即可。

【贮存运输】置于干燥、阴凉、避光、通风处独立保存；勿与酸性物质及易燃易爆物质存放在一起。

【卫生许可证】豫卫食添字【2007】第0014号

本产品的型号是食品级，有效物质是漂白剂，品牌是双印，含量是99（%），产品规格是25公斤/袋，执行标准是GB，主要用途是显著提高水煮花生的白度和色泽，防止花生煮后外壳发黑、发黄的现象