

# 滤油粉 净化去味 降低酸价过 氧化值变废为宝降低成本500克实惠装

产品名称	滤油粉 净化去味 降低酸价过 氧化值变废为宝降低成本500克实惠装
公司名称	济南今华方食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:今华方 是否进口:否 原产地:山东
公司地址	济南市天桥区小鲁居工业园
联系电话	13606413602 15069113816

## 产品详情

亲，我们是生产厂家，所有货都是接单后安排生产，所以所有保质期都是最新的。我们的货畅销，几乎没有库存，所发出的货，几乎都是新货，现生产的，所以有时发货会晚几天，敬请谅解。

亲，所有货，运费都由购货方负责。路远运费就高，请理解，请慎购。大货都走物流，运费能省我们尽量给你省；样品1千克以内可以走快递，运费颇高，山东省内请付8元，山东省外请付16元。物流公司没法设置，因为祖国太大了。但全国各地物流都通达。

说明：用于煎炸油脱色、除味、增香。用食用原料制成，不含食品添加剂。

使用方法：将煎炸油放入锅中，加热到6-7成热(约120 )，停火，均匀撒入

本品，朝一个方向搅拌均匀，静置24小时后，撇出上清油即可。

用量：本品100克，可以处理乏油2000克。或按需要添加。

配料：淀粉，谷物分离蛋白，膳食纤维。

许可证：qs3701 0104 0023

执行标准：q/jhf001s

保质期：12个月

生产日期：见封口处或袋身

贮存方法：阴凉干燥处密闭存放

制造商：济南今华方食品科技有限公司

产地：山东济南

地址：济南市天桥区小鲁居工业园

网址：[www.jinhuafang.com](http://www.jinhuafang.com)

一、净油粉说明 净油粉是一种白色吸附性粉末，不含二氧化矽。该产品能够有效地去除在煎炸过程中产生的有害残渣，减缓烹饪油的变质，同时能够防止食品表层变黑，保持油炸产品亮丽的外观。二、物理特性及作用 “净油粉”为白色粉末，不溶于水、油和有机溶剂，具有较强的离子交换性、选择吸附性、亲水性、表面活性和催化性。能吸附除去油脂中的杂质、中性胶质、游离酸、硫化物、矿物质、焦化物；提高油脂的耐用性和稳定性，增加油品抗氧化能力、延长煎炸油的使用寿命；能吸附去除食用油中的色素、黄曲霉素、3~4苯并比致癌物质；该产品对油脂脱色力强，过滤速度快，使用量小，能显著提高企业效益，改善产品品质。“净油粉”主要用于食品厂、饭店等煎炸油的处理。

净油配比: 按比例100/1 .三 使用方法及注意事项:

1.新油使用几天颜色发暗后,应导入空桶中进行粗滤; 2.在待处理油中,先放入净油粉,油温保持在80摄氏度以上至100摄氏度以下,搅拌10分钟即可。比例按100斤油加入1斤--1.5斤净油粉。 3.待杂质沉淀后,将油倒入过滤器中过滤,或者用过滤袋中过滤,滤出的油就更加清澈了。如没有过滤器就撇出清澈的油,扔掉渣滓。 注意:净油粉本身无毒,但不能食用,处理过的煎炸油,必须使粉和油彻底分离,分离干净的油才能食用。 使用“净油粉”处理后继续使用的烹饪油,完全符合国家“食用植物油煎炸过程中的卫生标准”所规定的指标要求。食用油使用中一旦卫生指标接近国家规定的要求限度,就不能食用了。

用法用量：根据油脂的新旧程度、颜色的深浅、对脱色要求不同等，可按比例100斤毛油放入净油粉1.5斤左右，加热并不断搅拌，使净油粉经过充分吸附、沉降、过滤等过程，再经过滤。经处理后的油脂可达到二级桶装油脂清澈透亮的程度。节约成本：100斤油脂要400多元，用净油粉处理每斤油的成本只用几分钱。如每次滤清后再加入新油中使用，将减少浪费，节省大量资金。油脂处理完后，可恢复煎炸油脂原有的“劲”，使煎炸食品吃油率降低、更加酥脆、色泽更持久。使用范围：各大酒店、快餐店、火锅店、小型食品加工企业和煎炸油用量大的单位个人，应用广泛，市场巨大，产品在山东地区销售以来从不被人知到逐渐得到认可。特别是前不久肯德基使用净油粉见报后，国家卫生部经过仔细调查确认，使用净油粉处理过的油脂酸价和过氧化值都降低了，显著地提高了油脂品质、降低了有害物质、延长了油脂的使用寿命。作用及原理：在油炸食品过程中，在空气、水分和食物残渣存在的情况下，长时间高温加热，煎炸油会发生多种化学反应，包括氧化、水解、热分解及聚合作用等。酯类在高温下发生氧化反应为水解反应，引起油的劣变，酸价、过氧化值不断增高。影响油脂劣变的原因还有，重金属等催化剂的存在是一个不可忽略的因素。国内外相关专家明确指出：悬浮在油脂中的碳化残渣，特别是细小的颗粒成为了油脂氧化反应和水解反应的催化剂。如果能及时有效去除这些细小的颗粒，防止其由于反复加热造成的催化作用，那么油脂劣变的进程就缓慢了。油脂酸价上升和过氧化值的增加的反应大多以细小的颗粒为中心进行，若去除了悬浮在油脂中的极细微的杂质，使反应失去了依托的中心，反应的速度就会大为减缓。近年来已有不少同行尝试用化学方法，使酸价和过氧化值降低，但效果仍不理想。而通过净油粉的物理吸附作用达到抑制酸价、过氧化值增高的效果非常明显。净油粉具有极强的表面活性，具有很强的动态正电荷，又有过滤值极高的孔隙率和良好的透气度，对高分子聚合物、过氧化物等极性基团和微粒杂质有很强的吸附能力，能有效的滤除悬浮在煎炸油中的微粒杂质、碳化物、高分子聚合物和其他有害物质，抑制了酸价、过氧化值的增高。“净油粉(三硅酸镁)”通过过滤和物理吸附原理(类似活性炭过滤和净化水的原理)，有效去除烹饪油中的食物残渣，降低煎炸油的酸价、过氧化值、颜色、气味和重金属，以达到对混浊煎炸油的“抛光”作用，从而确保烹饪油的品质，使

混浊的煎炸油变得清亮起来，就像新油一样，从而延长食用油的寿命。

使用净油粉的合法性：使用“净油粉”处理后继续使用的烹饪油完全符合国家“食用植物油煎炸过程中的卫生标准”所规定的指标要求。“净油粉(三硅酸镁)”是国内食品行业使用的一种商品名称，是美国食品药品监督管理局“公认为安全”的物质，世界卫生组织和联合国粮食及农业组织的食品添加剂专家联合委员会明确规定“净油粉(三硅酸镁)”可以作为食品加工助剂。1969年，联合国粮农组织、世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会(jecfa)首次对“净油粉(三硅酸镁)”进行了安全性评价，1973年、1976年、1980年和1982年对评价结果进行了完善，评估认为：“净油粉(三硅酸镁)”为硅酸盐的一种，在环境中普遍存在，未发现致癌作用，没有证据显示“净油粉(三硅酸镁)”能够在体内蓄积，不需要限定每日允许摄入量。最新版国家gb2760《食品添加剂使用卫生标准》也明确允许“净油粉(三硅酸镁)”用作食品加工助剂使用。

亲，所有货，运费都由购货方负责。路远运费就高，请理解，请慎购。大货都走物流，运费能省我们尽量给你省；样品1千克以内可以走快递，运费颇高，山东省内请付8元，山东省外请付16元。物流公司没法设置，因为祖国太大了。但全国各地物流都通达。

本产品的品牌是今华方，是否进口是否，原产地是山东，生产许可证编号QS是370101040023，保质期是一年，产品标准号是Q/JHF001S，储藏方法是阴凉干燥处密闭存放，等级是一级，生产厂家是济南今华方食品科技有限公司，生产日期是20141221，售卖方式是包装，特产是否，净重(规格)是500(g)，包装规格是0.5千克/袋，用途是煎炸油净化，降低酸价，降低过氧化值，用法是把油加热，放入本品，搅拌均匀，静置一夜，用量是本品100克，可以处理乏油2000克