

# 净油宝粉 黑油变清油 1袋能处理30斤 新产品 内有10张

产品名称	净油宝粉 黑油变清油 1袋能处理30斤 新产品 内有10张
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	是否进口:否 生产许可证编号QS:370101040023 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

### 一、净油宝说明

净油宝由黑色粉末和白色滤纸组成。经净油宝处理的油能达到清澈透亮的程度。

净油宝是食品加工助剂，加工后不带入食品中。净油宝不是食品，也不是食品添加剂。

净油宝所用原料全部符合gb2760《食品添加剂使用卫生标准》，对人体无毒无害。请放心使用。

净油宝不溶于水、油和有机溶剂。

### 二、净油宝的作用

能除去煎炸油中的各种杂质，如胶质、硫化物、重金属、焦化的食物残渣等；

能去除煎炸油中的色素、黄曲霉素及异味；

脱色力强，经处理的油相当于二级桶装油脂的清澈透亮程度；

处理速度快；棕榈油、起酥油和含动物脂肪的煎炸油等低温容易凝固的油脂都能处理；

降低油脂的酸价和过氧化值；延长煎炸油的使用寿命。

### 三、净油宝的用途

净油宝主要用于食品厂、饭店、食堂等饮食制作单位煎炸油的处理。

#### 四、净油宝的建议用量

本品一包含净油粉1000克和10张滤纸。能处理煎炸油15千克（30市斤）。具体用量依煎炸油的新旧程度、颜色深浅、对脱色的要求等而定。

#### 五、净油宝建议使用方法

- 1、新油使用几次颜色发黑后,应进行及时处理；
- 2、把待处理的煎炸油大约加热到150（大约7-8成热），趁热进行粗滤。具体方法是把热油用几层纱布过滤，并倒入空桶中；
- 3、在热油中加入净油宝粉（注意加入比例），充分搅拌10-20分钟；
- 4、趁热用滤纸过滤。具体方法是，将滤纸放在大漏勺上，将热油倒入滤纸上过滤,滤出的油就能食用了。滤纸不漏时和其上面的渣滓一起扔掉，再换一张新滤纸继续过滤。一张滤纸一般能过滤2千克（4斤）油。

#### 六、注意事项:

- 1、必须使净油宝粉和油用滤纸分离干净，这样的油就能食用了。盛过脏油的器皿要洗刷干净。
- 2、必须趁热过滤，油凉了可以再加温。当油温低于45 时，棕榈油、起酥油和含动物脂肪的煎炸油等低温容易凝固的油脂，就不容易过滤了。

本产品的是否进口是否，生产许可证编号QS是370101040023，原产地是山东，售卖方式是包装，特产是否，生产日期是20141221，储藏方法是阴凉干燥处，净含量（规格）是1000（ml），品牌是今华方，包装规格是1000克一包，用途是煎炸油净化，降价酸价，降低过氧化值，用量是本品100克，可以处理乏油2000克，用法是把油加热，放入本品，搅拌均匀，静置一夜