

无色油溶、水溶辣椒精10% 辣椒精(化妆品级)

产品名称	无色油溶、水溶辣椒精10% 辣椒精(化妆品级)
公司名称	广州五味源生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	型号:10% 品牌:五味源 含量:10(%)
公司地址	广州市白云区石井镇石沙路15号C幢
联系电话	86-02086423600 18922401320

产品详情

一. 产品特点

本公司自产无色辣椒精有以下常规型号：4%、7%、10%，以上有水溶、油溶之分。我公司生产的无色辣椒精是以印度优质辣椒为原料，经物理方法提取、分离、精制而成的具有浓郁辛辣味的天然调味剂。

色 状：无色透明油状液体（或微黄色透明油液）或无色透明水液

香 气：保持辣椒本身固有的刺鼻性辣味。

香 味：味感纯正，极其辛烈。工艺特点：以优质辣椒为原料，经物理方法提取、分离、脱色、结晶精制而成的具有浓郁辛辣味的天然调味剂。因将辣椒本身的红色素脱去故添加到化妆品或食品中不影响产本的外观颜色因而受到化妆品工程师们的喜爱。本产品纯天然、无毒副作用、添加量小，使用方便，可以任意比例均匀溶解在水中。是集营养保健于一身的纯天然调味品。主要成分：辣椒素、辣椒碱等。

辣椒素含量：1%-10%按客户需要可以定做

颜色值：50-70 c.u. **溶剂残留水平：**小于20ppm s.h.u.(辣度): 10000——1000000 **二. 产品特性：**（1）天然干红辣椒提取物，无溶残及化学添加剂；（2）风味完整。完整地保留了辣椒的香味和辣味；（3）溶解性好。能完全溶解于各种水溶液包括药酒也可以溶解在各种植物油中。

三. 产品应用：（1）咸味香精的增辣增香原料；酱卤菜增味、天然防腐。

（2）用于各类突出辣椒风味的食品中，如肉制品、复合调味料、方便面料包、膨化食品、鱼丸、水饺和肉丸等。（3）餐厅、家庭烹饪的佐料、酸辣凤爪，泡椒凤爪、绝味鸭脖，辣鱼，烧烤鱿鱼、烤鳗鱼等小

食品。(4) 医药和化妆品行业药膏、减肥产品、推拿按摩精油，对颜色没有过多要求的产品可以选脱色辣椒精，如要求比较严格的可以选用无色辣椒精，有油溶、水溶之分。

四．使用范围及方法

辣味食品，辣味调味品，方便面调味料，酱菜，榨菜等。调料厂在生产调料时可与其它液体调味料添加剂混和，然后逐步扩大比例，使其在调味料中分布均匀即可。

五．注意事项

注意选择适合自己的产品：首先看确定你要用的是油溶的还是水溶的，再就是根据自己对辣度和用量的要求，选用1%到40%的产品，再就是如果产品对色泽有要求，可以选用有色的、脱色的(略带黄色或橙黄色)、无色的(像纯净水一样的颜色)。脱色的辣椒精1%-20%可以根据客户定做。无色的辣椒精可以定做1%-10%的产品。常规的一般情况下都有备货。如有任何不明之处，烦请来电咨询洽谈。

六．贮存方法

避光密封常温保存即可。

我公司践行广东“厚于德，诚于信、敏于行”的新精神，热情服务每一位新老客户。坚持“诚信双赢”的经商原则为广大客户提供优质的服务。有钱大家赚，双赢你先赢！

加盟服务热线：400-800-6970

本产品的型号是10%，品牌是五味源，含量是10(%)，有效物质含量是10(%)，产品规格是1公斤,5公斤,20公斤包装，执行标准是国标，主要用途是增味,医药用,化妆品减肥,环保农药,防身，主要物质是辣椒精