肉制品护色剂 酱肉护色剂，一公斤起订 ，

产品名称	肉制品护色剂 酱肉护色剂，一公斤起订 ，
公司名称	河南祥盛食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:国产 含量:99（%）
公司地址	河南郑州市二七区郑州万客来
联系电话	86 0371 56612122 15690881069

产品详情

天然护色、防腐、抗氧化、保水、保油、增香、增重、嫩肉、乳化改善肉制品，色、香、味等有特效。

本品是由磷酸盐、蛋白质、维生素等多种原料经特定工艺精制而成的一种品质优良营养型肉制品发色护色嫩肉剂，对稳定天然色素，防腐抗氧化、改善肉制品色、味型、质有特效。调节ph值防止蛋白与脂肪分离，改善组织结构，使产品多汁，肥肉利用率可达40%以上。肉质细嫩，富有弹性，熟烂快。产品产量可提高7%以上，调味增鲜使产品味道更美，具有强化营养，降低胆固醇等功效。 产品功能：

1.发色，代替亚硝酸钠，不再用其它发色剂。护色、保色，可是肉制品色泽鲜艳光亮，呈自然色。并且在常温下久存5--7天不变色，不变黑；

2.提高品质使肉制品质地细嫩，富有弹性，熟烂快

3.保鲜，防腐，抗氧化。在正常情况下延长保质期1—2倍；

4.调味增鲜。是产品味道鲜美，口感醇厚；

5.保水保油，提高产量。肥肉利用率可达到40%以上，产品产量可提高5%左右。同时还具有强化营养，降低胆固醇等功效。 使用范围：用于酱肉、卤肉、熏肉、烤肉、炖肉、禽畜制品等产品熏制前的锅底料，及肉灌制品加工等。 主要用于酱肉制品加工，卤肉制品加工，烧鸡熏制前加工，烧鸡熏制前锅底料，肉灌制品加工，炖肉制品加工及其它肉制品加工。
使用方法：将本品用凉水溶解后，倒入产品中，每公斤肉可用本品5克。

温馨提示

注：本品不得与亚硝酸钠同时使用

生产许可证号 黑xk13-217-00004

本产品的型号是食品级，品牌是国产，含量是99（%），有效物质含量是99（%），产品规格是500g*25，执行标准是国标，主要用途是肉制品护色剂，CAS是有