

爱普牌焦糖色 原装2kg/桶

产品名称	爱普牌焦糖色 原装2kg/桶
公司名称	郑州市管城区天通食化商行
价格	面议
规格参数	型号:食品级 主要着色成分:焦糖色素 品牌:爱普
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城A座三层188号
联系电话	037186035099 13592653722

产品详情

焦糖色素作为一种着色剂，色率是一个重要指标，其规定是0.1%焦糖溶液(w/v)采用精密分光光度计在610nm的波长下，通过1cm的比色皿测定其光密度，再通过公式换算得出色率（单位ebc）。光密度越大，表示着色力越强。红色指数是在波长510nm与610nm下所测得的光密度特性指数，它确定焦糖色素的色彩度。红色指数越高，表示焦糖色素中红色组份所占比例越多。通常情况下，色率越高，红色指数就越低。焦糖色素采用独特的工艺控制，确保产品在高色率基础上，仍保持较高的红色指数。所产产品色泽鲜艳、红亮，炒菜不发乌。波美度和粘度：波美度反映了液体焦糖色素固形物的含量，粘度反映其粘稠性和附着力。普通单倍叁型、特红型、老抽红型焦糖色素均达到36波美度以上，粘度达到1100mpa.s以上。产品附着力特强，所产酱油体态稠厚，挂碗性极好。盐水沉淀：在一定浓度的食盐溶液中，溶解适量的焦糖色素，再通过离心机离心，以确定该焦糖色素的耐盐性。该项指标在一定程度上反映了焦糖色素的胶体稳定性，对于用在酱油和一些卤制品中的焦糖色素而言，盐水沉淀指标显得尤为重要。精心的工艺控制、良好的耐盐性，以及适宜的应用指标把握，焦糖色素在应用于酱油，烧卤豆制品等方面显示出其优越性。包装:采用食品级塑料桶。

本产品的型号是食品级，主要着色成分是焦糖色素，品牌是爱普，色素含量是100（%），来源是天然着色剂，有效物质含量是99（%），产品规格是2kg，执行标准是GB2760，主要用途是着色剂，CAS是8028-89-5