

酪蛋白/酪蛋白价格/酪蛋白生产/酪蛋白用途

产品名称	酪蛋白/酪蛋白价格/酪蛋白生产/酪蛋白用途
公司名称	北京金诺欣成化工有限公司
价格	85.00/公斤
规格参数	主要有效成分:酪蛋白 级别:食品级 品牌:维康
公司地址	北京市通州区潮县开发区鑫隅街726号
联系电话	18911561858 15910539118

产品详情

主要有效成分	酪蛋白	级别	食品级
品牌	维康	有效物质含量	99 (%)
产品规格	25KG/桶	执行标准	GB
主要用途	增稠剂；稳定剂；乳化剂 ；涂釉剂	CAS	232-555-1

又称：干酪素性状：白色至淡黄色颗粒、粉末或片状，无臭 无味或有轻微香气和滋味，不溶于水和醇，溶于碱液而成酪蛋白酸盐。用途：增稠剂；乳化剂；稳定剂营养强化剂；粘结剂；填充剂；载体。限量：干酪 冰淇淋用量0.3%－0.7%；肉类制品及水产肉糜制品均为1%－3%；强化面包 饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3% 含量：98%

又称：干酪素性状：白色至淡黄色颗粒、粉末或片状，无臭 无味或有轻微香气和滋味，不溶于水和醇，溶于碱液而成酪蛋白酸盐。用途：增稠剂；乳化剂；稳定剂营养强化剂；粘结剂；填充剂；载体。限量：干酪 冰淇淋用量0.3%－0.7%；肉类制品及水产肉糜制品均为1%－3%；强化面包 饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3% 含量：98%

又称：干酪素性状：白色至淡黄色颗粒、粉末或片状，无臭 无味或有轻微香气和滋味，不溶于水和醇，溶于碱液而成酪蛋白酸盐。用途：增稠剂；乳化剂；稳定剂营养强化剂；粘结剂；填充剂；载体。限量：干酪 冰淇淋用量0.3%－0.7%；肉类制品及水产肉糜制品均为1%－3%；强化面包 饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3% 含量：98%