

刺槐豆胶/刺槐豆胶价格/刺槐豆胶生产

产品名称	刺槐豆胶/刺槐豆胶价格/刺槐豆胶生产
公司名称	北京金诺欣成化工有限公司
价格	168.00/公斤
规格参数	主要有效成分:刺槐豆胶 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	刺槐豆胶	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	11138-66-2

又称：角豆胶 洋槐豆胶 槐豆胶性状：白色至黄色粉末
颗粒或扁平状片，无臭或带微臭，能分散于热或冷的水中形成溶胶用途：增稠剂 稳定剂
;乳化剂；胶凝剂；用于果酱 果冻和奶油干酪，可改善沫性能。限量：雪糕 冰棍 果冻 果酱 冰淇淋5.0g/kg
含量：99%

又称：角豆胶 洋槐豆胶 槐豆胶性状：白色至黄色粉末
颗粒或扁平状片，无臭或带微臭，能分散于热或冷的水中形成溶胶用途：增稠剂 稳定剂
;乳化剂；胶凝剂；用于果酱 果冻和奶油干酪，可改善沫性能。限量：雪糕 冰棍 果冻 果酱 冰淇淋5.0g/kg
含量：99%

又称：角豆胶 洋槐豆胶 槐豆胶性状：白色至黄色粉末
颗粒或扁平状片，无臭或带微臭，能分散于热或冷的水中形成溶胶用途：增稠剂 稳定剂
;乳化剂；胶凝剂；用于果酱 果冻和奶油干酪，可改善沫性能。限量：雪糕 冰棍 果冻 果酱 冰淇淋5.0g/kg
含量：99%