

优质酱油粉 食品级 维康

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 优质酱油粉 食品级 维康 |
| 公司名称 | 北京金诺欣成化工有限公司 |
| 价格 | 20.00/公斤 |
| 规格参数 | 型号:食品级 品牌:维康 含量:99.8 (%) |
| 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

| | | | |
|------|-------------|--------|----------|
| 型号 | 食品级 | 品牌 | 维康 |
| 含量 | 99.8 (%) | 有效物质含量 | 99 (%) |
| 产品规格 | 25KG./袋 | 执行标准 | GB |
| 主要用途 | 着色剂，调味剂，增香剂 | CAS | 有 |

酱油粉又称粉末酱油，是以鲜酱油为基本原料，添加其它辅料，利用原料风味的相乘作用通过调香、调色、调鲜，喷雾干燥而成的一种固体酱油。它最大限度的保留了普通发酵酱油本身的发酵香味，又克服了普通酱油的焦糊味和氧化味，复水性能好，色泽诱人，风味浓郁，调味效果显著，便于保存运输。广泛地应用于调味食品加工的各个方面，是食品工业重要的调味添加剂。

酱油粉又称粉末酱油，是以鲜酱油为基本原料，添加其它辅料，利用原料风味的相乘作用通过调香、调色、调鲜，喷雾干燥而成的一种固体酱油。它最大限度的保留了普通发酵酱油本身的发酵香味，又克服了普通酱油的焦糊味和氧化味，复水性能好，色泽诱人，风味浓郁，调味效果显著，便于保存运输。广泛地应用于调味食品加工的各个方面，是食品工业重要的调味添加剂。

酱油粉又称粉末酱油，是以鲜酱油为基本原料，添加其它辅料，利用原料风味的相乘作用通过调香、调色、调鲜，喷雾干燥而成的一种固体酱油。它最大限度的保留了普通发酵酱油本身的发酵香味，又克服了普通酱油的焦糊味和氧化味，复水性能好，色泽诱人，风味浓郁，调味效果显著，便于保存运输。广泛地应用于调味食品加工的各个方面，是食品工业重要的调味添加剂。