

## 双层果冻粉 卡拉胶 食品级

产品名称	双层果冻粉 卡拉胶 食品级
公司名称	绿宝(泉州)生化有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:绿宝
公司地址	晋江市永和镇茂亭村第三片区97号
联系电话	86 595 88089686

## 产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	绿宝	有效物质含量	100 ( % )
产品规格	25kg/包	执行标准	GB15044-2009
主要用途	制作双层果冻	CAS	=====

亲们：上面的价格只是一般市场价，因原辅材料价格不稳定，我司产品的价格也一直在变动，且果冻粉型号多，各型号的价格也是不一样的。如有需求请与我司联系作最后定价。谢谢！

卡拉胶，又称角叉菜胶或爱尔兰苔菜胶，是从海洋红藻类里面提取的天然海藻多糖。作为水溶性胶体的一种，卡拉胶因其独特的性质，在食品里被广泛应用做稳定剂，胶凝剂，乳化剂及增调剂。

我司的卡拉胶，选材于菲律宾及印尼海域养殖的优质麒麟菜，采用业界通用的氯化钾沉淀萃取法精制而成。产品质量达到并高于国家标准，符合联合国农粮署jecfa及欧盟e407的要求。

卡拉胶与很多食用胶体，如魔芋胶，刺槐豆胶等具有协同效应。当卡拉胶与这

些胶体联用于食品中时，不仅可以大幅提升食品质构体系的性能，还能降低用量，从而节约生产成本。针对肉类，果冻和软糖等不同的食品体系，我们开发并生产了各类预混复配胶体，大幅提高了卡拉胶的性能表现，并简化了食品厂家的生产程序。