

水溶乳化剂大豆甘油酯

产品名称	水溶乳化剂大豆甘油酯
公司名称	郑州保佰德生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:保佰德 型号:水溶乳化剂 净重:20公斤
公司地址	郑州市二七区大学路与南四环交叉口百荣世贸商城C2区18排676号
联系电话	1367692806 13676992806

产品详情

产品介绍：大豆甘油酯是目前食品乳化剂领域唯一水溶性极好的食品乳化剂而且绿色、环保、有营养、使用方便。并成功的获得了国家技术专利证书。具有乳化、蓬松、节油、保湿、保鲜、增白、增香、抗老化、易脱模等多种功效，尤其在油炸食品中节油率高达1.5%—2%。

使用方法：将本品直接溶解于和面水中即可使用。乳制品饮料可直接投放使用。

作用及使用量：应用：方便面及油炸食品。建议用量：0.2-0.3%。作用：可作为产品的乳化剂、增筋剂、乳化剂、使产品光滑筋道、耐泡有嚼劲；油炸食品可使产品结构细腻、香脆可口。节油率高达1.5%-2%。速冻食品0.3-0.5%。可使产品表面光滑细腻、防冻裂、不粘连、增加面皮的白度和弹性，抑制面皮的褐变，延长保质期，增加和改善口感。饼干及烘焙食品0.3-0.4%。可作为产品的乳化剂和膨松剂，提高面团的可塑性，防粘连易脱模，口感酥脆、爽口易化。乳饮料及植物蛋白饮料1-2%。直接用于乳饮料的乳浊剂和稳定剂，增加产品的维生素、卵磷脂、蛋白、脂肪含量、提高产品的能量和营养价值。

质量标准：gb26687-2011

检测项目	指标	检测项目	指标

色泽状态	乳白色或淡黄色质地 细致均匀的半面体状	气味、杂质	具有本产品特有的风味，无霉变，无异味，无异臭，无肉眼可见外来杂质
酸价 (mgkoh/g)	25	细菌总数，个/g	1000
过氧化值 (g/100g)	0.127	大肠菌群，个/100g	40
干燥失重，%	2.0	霉菌，个/g	50
砷 (以as计)，mg/kg	1	致病菌 (指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
铅 (pb)，mg/kg	2		

规格：20kg/桶 250kg/桶

保质期：18个月