

上海现货供应琼脂粉 食品级增稠剂

产品名称	上海现货供应琼脂粉 食品级增稠剂
公司名称	上海津颂实业有限公司
价格	98.00/kg
规格参数	品牌:津颂 型号:食品级 cas:9002-18-0
公司地址	上海市 金山区 龙胜东路
联系电话	021-60343192 13296093192

产品详情

琼脂粉

英文：Agar powder。CAS：9002-18-0

概述：琼脂粉是一类从石花菜及其它红藻类植物提取出来的藻胶，在我国及日本已有三百多年的历史,因其有特殊的凝胶性质,已被广泛使用于食品、医药、化工、纺织、国防、生物科研等领域，被国际上称为"新奇的东亚产品"。

性状：白色至微黄色粉末。无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。不溶于冷水和有机溶液，溶于沸水。

用途

：增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂。常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

限量：各类食品，GMP。干酪8；糖果蜜饯和糖霜2.0%，软糖1.2%；其它食品0.25%。

在食品工业中具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的极好功效，可用于生产：水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕。

琼脂粉质量标准符合国标GB1975-80规定：

干燥失重 15%

烧灼残渣（灰分） 5%

水不溶物 1%

砷 (A S) 0.0001%

重金属 (以Pb计) 0.004%

吸水力 75毫升 (最高数)

凝胶强度 >900g/cm²