

# 生石膏粉 二水硫酸钙 豆制品凝固剂

产品名称	生石膏粉 二水硫酸钙 豆制品凝固剂
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	2.50/kg
规格参数	品牌:龙王集 20kg:袋
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

生石膏粉 二水硫酸钙

品名：食用特级石膏粉

主要成分及含量：硫酸钙 98%

执行标准：GB1892-2007

生产许可证号：XK13-217-01178

食品卫生许可证号：鄂卫食证字（2009）第429000-000004号

使用量：按照GB2760-2011添加。

参数：白度92-93，细度120以上，初凝3分30秒，抗折4.6-4.7

净重：20kg

用于豆制品凝固，每100克豆子使用2-3克 产品特点：食用石膏主要成分是硫酸钙，在食品中应用有上千年历史，点豆腐最常用的就是熟石膏粉。硫酸钙食品的用途包括：营养剂，酵母激活剂，面团性质改性剂，固化剂，螯和剂，胶凝剂，发酵粉，载体，填料，pH调节剂，研磨剂。在这些用途中它主要被用在烘焙食品中。作为固化剂它被用在罐装马铃薯、西红柿、胡萝卜、菜豆和胡椒粉中。硫酸钙也被作为一种成分用于糖果蜜饯，冰激凌和其他冷冻的甜品中。硫酸钙也被用在啤酒酿造中，在麦芽处理过程中添加此产品作为增加水中钙离子的含量。硫酸钙在用于与食品接触的清洗剂中被用作研磨剂。硫酸钙也被用在化妆品和牙膏中。 保质期限：两年 保存方法：避光、通风、防潮。