

那他霉素——天然食品防腐剂

产品名称	那他霉素——天然食品防腐剂
公司名称	沈阳红梅生物科技有限公司
价格	3500.00/公斤
规格参数	型号:那他霉素样品 品牌:红梅 含量:99 (%)
公司地址	沈阳市铁西区卫工北街44号
联系电话	86 024 25524039 13840229095

产品详情

型号	那他霉素样品	品牌	红梅
含量	99 (%)	有效物质含量	99 (%)
产品规格	2g	执行标准	Q/SYHB.02-2009
主要用途	防霉保鲜		

产品形状：近白色至奶油黄色结晶粉末，几乎无臭无味

那他霉素在烘焙食品上的应用：

使用方法：根据食品添加剂标准（gb2760）要求，那他霉素在焙烤食品中应用可以表面喷涂，所以可以应用于焙烤产品表面，可将那他霉素用95%以上的高浓度酒精作为载体充分混合均匀即可喷涂。

推荐用量：50—200ppm

应用效果：烘焙类食品比较容易发生霉变，而那他霉素对大部分霉菌、酵母菌和真菌都有极强的抑制能力，用那他霉素的悬浮液喷洒焙烤食品表面可以有效防止霉变发生，显著延长该类产品货架期，同时还不会影响产品口感，对人体也十分安全可靠

产品标准：q/syhb.02-2009

卫生许可证号：辽卫食证字（2007）第210000-003014

贮存方法：密封存放于阴凉干燥处