

天喜牌血立晶B，血豆腐，血肠凝固剂

产品名称	天喜牌血立晶B，血豆腐，血肠凝固剂
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	40.00/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:袋装 重量:1000克
公司地址	河南省开封市杞县
联系电话	0371-28660321 13937846180

产品详情

商品名：天喜牌血立晶B型 型号：XLJ-B 本品完全按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准GB2760-2014》及补充规定的品种、应用分类、使用范围、最大使用量、残留量等科学组方，并且按照《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则GB26687-2011》精心配制而成。本品已经通过山东省食品药品监督管理局生产许可，保障食品安全。用户按照本说明的用法用量生产制作的其他食品(仅限畜禽血制品)(食品分类号：16.07)既不会超标也不会超量。 配料表：D-异抗坏血酸钠、氯化钙、氯化钠、食用玉米淀粉。

应用范围：其他(仅限畜禽血制品)(食品分类号：16.07)。 功能作用：采用本品加工制作的鸭血块、猪血块、羊血块、鸡血块、牛血块、毛血旺、血豆腐、血肠等畜禽血制品凝固迅速、手感挺实、口感筋道爽滑、切面细滑平整。

最大使用限量：1g/kg(以成品计算)。 畜禽血块、血肠参考用量：0.5-1g/kg(以畜禽血制品计算)。
使用方法：1.将本品用常温水溶解后快速搅拌加入新鲜畜禽血浆中。2.将本品与其他原辅材料搅拌均匀使用。

应用资料：(本技术资料仅供购买本公司产品客户参考使用,严禁复制、拷贝用于其他商业目的!)

散装血豆腐做法：将0.2-0.8%血立晶A型(以血浆计算，血浆储存时间越长用量越大。采集血浆30分钟内就加工血块可以不加血立晶A)加入搅拌型采集桶，把血浆通过导流槽引入桶内，开机搅拌直到采集完毕。然后将血浆低温4度冷藏3-15小时。加工血豆腐时先将血浆过滤。按血浆2-5倍称取净凉开水或纯净水，加入0.1%血立晶B型(以成品计算)搅拌溶解。然后加入血浆搅匀，隔层75-85 加热20-30分钟凝固成血块。也可以自然凝固，将血块划开，放入80热水煮20-30分钟或送入蒸箱蒸20-30分钟即可。

盒装血豆腐做法：将0.2-0.8%血立晶A型(以血浆计算，血浆储存时间越长用量越大。采集血浆30分钟内就加工血块可以不加血立晶A)加入采集桶内，把血浆通过导流槽引入搅拌型采集桶，开机搅拌直到采集完毕。然后将血浆低温4度冷藏3-15小时。取血浆2-5倍凉开水或纯净水，加入0.1%血立晶B型(以成品计算)，搅拌溶解均匀成为凝固剂溶液。再将新鲜血浆过滤、抽真空，然后一边罐装一边加血立晶B型溶液、封口、隔层75-85 加热或放入蒸箱蒸煮20-30定型。 猪血肠做法：1.用搅拌型血浆采集桶采集新鲜血浆10斤。如果采集的血浆30分钟以后制作血块，必须在采集

血浆时添加血立晶A型

10-25克（以血浆计算，血浆储存时间越长用量越大。采集血浆30分钟内就加工血肠可以不加血立晶A）2.

玉米或小麦淀粉1-3斤与筋力源Q型

80-120克干拌均匀，加入30-40斤净水搅拌溶解，然后静止两个小时，再加入食用盐100-200克、血立晶B型20-25克，再次搅拌溶解。3.将淀粉浆与血浆倒入搅拌桶，用电钻搅拌器高速打搅均匀。4.将混合好的血浆人工或机器灌入肠衣，扎好口。5.再将血肠放入80℃蒸箱或烧至80℃的锅水中蒸煮20-30分钟，血肠凝固后用竹签扎孔放气，以免涨破肠衣。6.取出降温透彻即可食用或出售。