

乳化稳定剂SF3311 SF3311

产品名称	乳化稳定剂SF3311 SF3311
公司名称	上海雪丰国际贸易有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	型号:SF3311 品牌:-- 含量:100 (%)
公司地址	中国 上海市 上海市普陀区常和路100号春光园1号楼3层
联系电话	86 21 51077717 18939864267

产品详情

型号	SF3311	品牌	--
含量	100 (%)	有效物质含量	100 (%)
产品规格	25公斤/袋	主要用途	能有效降低产品成本，提高产品弹性及切片性，同时减少产品出水现象。

性状：

该产品是一种由食品级稳定剂均匀混合而成的，呈灰白黄色粉末，它能有效降低产品成本，提高产品弹性及切片性，同时减少产品出水现象。可在斩拌过程中添加，同时也可在滚揉、搅拌过程中添加。由于在水中会结块成团，建议在使用前先与其他干粉预混。为充分发挥体系作用，充分搅拌是必要的。推荐使用量0.2-0.4%(以肉馅计)。

应用范围：

产品主要应用于高温火腿肠，低温乳化香肠及需要长时间滚揉的火腿等加工肉制品。

储存条件：

在温度不超过25℃，相对湿度低于60%的条件下与有气味的产品隔开避光储存。在以上贮存条件下，不开包可保存二十四个月。

包装规格：

采用净重25kg (55.1lbs) 的高强度袋装。

您可以通过下面的链接，看到更多同类产品：

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/672964597.html>

肉制品乳化稳定剂sf3713，适用于各种肉制品加工

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/672966881.html>

肉制品乳化稳定剂sf3712，适用于生熟腊肠，乳化类型的肉制品如：香脆肠、火腿肠等

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/891247580.html>

肉制品乳化稳定剂sf3034，适用于碎肉重组，建议与sf3033搭配使用

http://search.china.alibaba.com/selloffer/k-%c8%e9%bb%af%ce%c8%b6%a8%bc%c1_n-y.html

肉制品稳定剂sf3033，适用于碎肉重组，建议与sf3034搭配使用

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/891249465.html> 台烤类产品专用型号sf3037

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/891253250.html>

素肠专用型号sf6906，能降低素肠类产品制作成本

更多详情欢迎您来电垂询。

更多产品请登入www.sainfoin.com.cn网站查阅。