

食品级六偏磷酸钠，（SHMP）， 其它磷酸盐

产品名称	食品级六偏磷酸钠，（SHMP）， 其它磷酸盐
公司名称	上海鑫彭淀粉糖有限公司
价格	8.00/公斤
规格参数	型号:食品 品牌:格兰特 含量:99（%）
公司地址	上海市松江区泖港镇五库大街56号
联系电话	13917247466

产品详情

型号	食品	品牌	格兰特
含量	99（%）	有效物质含量	99（%）
产品规格	食品级	执行标准	国标
主要用途	食品，水份保持	名称	磷酸

六偏磷酸钠为白色结晶性粉末或片状。易溶于水，不溶于有机溶剂。对碱金属吸湿性强，在温水、酸或碱溶液中易水解为正磷酸盐。溶点616℃（分解），相对密度（20℃）2.484。

六偏磷酸钠的用途：品质改良剂；ph调节剂；金属离子螯合剂；粘合剂和膨胀剂等。在豆类、果蔬罐头中可稳定天然色素，保护食品色泽；用于豆酱、酱油能防止变色，增加粘稠性，缩短发酵期，调节口味；在肉类罐头中可使脂肪乳化，保持质地均匀；用于肉类食品上可提高持水性，防止肉类中脂肪变质；用于水果饮料、清凉饮料，可提高出汁率，增高粘度，抑制维生素c分解；用于水果饮料、清凉饮料，可提高出汁率，增高粘度，抑制维生素c分解；用于乳制品、饮料防止凝胶沉淀；加入啤酒中，能澄清酒液，防止混浊。水质无沉淀的软化剂。

六偏磷酸钠的用法、用量：一般溶于水后使用。干酪中用量0.9%；肉类0.3%；奶粉、奶油粉、速冻鱼、虾类0.5%；炼乳、饮料0.2%。

贮存与保质期：本品应置于阴凉干燥处，保质期二年。