

厂家批发，肉冻皮冻明胶

产品名称	厂家批发，肉冻皮冻明胶
公司名称	四川内江亿威隆明胶加工厂
价格	28.00/千克
规格参数	品牌:亿威隆 型号:食用明胶 用途:肉冻明胶，皮冻明胶
公司地址	四川省内江市东兴区118号
联系电话	0592-6120202-7 18965152225

产品详情

明胶是什么，明胶是怎么做的？

现在的明胶市场行业怎么样，明胶有什么危害吗？

四川哪里有卖明胶，明胶价格怎么样，明胶怎么用？

亿威隆专业的明胶生产供应商，优质明胶，稳定的货源，厂家直销，明胶价格量大从优

备注：

产品价格仅供参考，可根据客户不同需求加工定做，

如遇客服不在，请直接电话联系（18965152225），谢谢！！！！

食用明胶的来源

食用明胶干燥、洁净、均匀，无夹杂物，通过孔径4mm标准筛网即5目。加工成10-120

目状如奶粉。含有 18 种氨基酸和 90% 的胶原蛋白，富保健美容效果，具有优良的胶体保护性、表面活性、粘稠性、成膜性、悬乳性、缓冲性、浸润性、稳定性和水易溶性，用于肉冻、罐头、糖果、香肠、粉丝、方便面、雪糕等食品行业，执行国家标准 GB6783-94，可指定办理 SGS、TTS 品质证和 CIQ 兽医卫生证及放行的换证凭条。

明胶的性质，明胶水解分子式

食用明胶的理化微生物质量执行GB 6783-94标准。水分 %

14.0；胶冻强度(按水分12%商品胶6.67%)Bloom g

220；勃氏粘度(按水分12%商品6.67%)m 3.0；透明度 mm 300；水不溶物 % 0.2；二氧化硫 mg/kg 40；PH值=4.5-6.5；重金属(以Pb计) mg/kg 50；细菌总数个/g 1000。

明胶的使用方法

使用前须用冷水浸泡数小时（可避免加热时产生大量气泡和未完全膨胀所产生的僵块），待完全膨胀后再隔水加热，胶液温度控制在70 °C以下。使其完全溶解后方可使用。尚未用完的胶液应贮于冷库或通风阴凉处，以免胶阮水解变质，影响使用效果。

明胶的作用

明胶按用途可分为照相、食用、药用及工业四类。食用明胶作为一种增稠剂广泛使用于食品工业的添加如果冻、食用色素、高级软糖、冰淇淋、干酷、酸奶、冷冻食品等。在化工行业主要用作粘合、乳化和高级化妆品等制作的原料。明胶还可以做粉条，使其更劲道。

包装、贮存

本品采用纸塑复合袋包装，通常包装规格为每袋25kg。本品应密封贮藏于干燥、通风、阴凉处、不得露天堆放，防止受潮、受热和曝晒。常温下保质期期为三年

我们的产品畅销全球，欢迎各大厂家前来咨询，更多产品信息可直接致电联系，谢谢！

其中东北地区详细图如下：

黑龙江省：哈尔滨

、齐齐哈尔、黑河、大庆、伊春、鹤岗、佳木斯、双鸭山、七台河、鸡西、牡丹江、绥化。

吉林省：长春、吉林市、白城、松原、四平、辽源、通化、白山。

辽宁省：

沈阳、大连、朝阳、阜新、铁岭、抚顺、本溪、辽阳、鞍山、丹东、营口、盘锦、锦州、葫芦岛、瓦房店、普兰店、东港市、普兰店。

四川省：成都、广元、绵阳、德阳、南充、广安、遂宁、内江、乐山、自贡、泸州、宜宾、攀枝花、巴中、达州、资阳、眉山、雅安。