

柠檬酸钙 连云港正荣 食品级

产品名称	柠檬酸钙 连云港正荣 食品级
公司名称	连云港市正荣食品添加剂厂
价格	.00/个
规格参数	生产企业:连云港正荣 用途级别:食品级 含量:97.5-100.5 (%)
公司地址	连云港市海州区南城街道西大街2号
联系电话	13905137808 13016902012

产品详情

生产企业	连云港正荣	用途级别	食品级
含量	97.5-100.5 (%)	粒度	80 (目)
CAS编号	813-94-5	执行质量标准	USP-23/24

化学名：柠檬酸钙分子式： $ca_3(c_6h_5o_7)2.4h_2o$ 分子量：570.50性能：白色粉末，无臭，稍有吸湿性，极难溶于水，几乎不溶于乙醇，结晶水加热至于100 渐失去水分，120 时完全失水。质量标准：

指标名称	usp-23
外观	白色结晶粉末
含量,%	97.5-100.5
砷(as),%	0.0003
氟,%	0.003
铅,%	0.0001
重金属,%	0.002
干燥失重,%	10.0-13.3
酸不溶物,%	0.2

用途：螯合剂、缓冲剂、组织凝固剂，按fao/who(1984)规定，用途及限量为：低倍浓缩乳、甜炼乳、稀奶油等单用2g/kg，与其它稳定剂作用量3g/kg(以无水物计)；奶粉、奶油粉5g/kg；融化干酪制造40g/kg；果冻、蕃茄罐头、冷饮、酪蛋白酸盐，按gmp用作强化剂时，本品的理论含钙量为21.07%，可用于面粉，糕点，日本发酵豆酱，日本规定限量为1%。包装：25公斤净重纸袋或纸塑复合袋。