阜新食用卤片批发零售

产品名称	阜新食用卤片批发零售
公司名称	阜新蒙古族自治县城区玉芹卤水日杂店
价格	50.00/个
规格参数	
公司地址	阜新蒙古族自治县人民街36号
联系电话	04188829374 15641846489

产品详情

食用氯化镁是一种食品添加剂，主要用于豆制品加工、蛋白凝固剂、制糖、复合饲料、发酵辅助以及各种饮料中对镁离子的添加。

一、分子式：MgCL2.6H2O

二、性质：白色结晶体,呈洁白透明片状,易溶于水.有苦味.

三、用途：豆制品凝固剂，食品添加剂。本品为白色固体(分子式为MgCl2 6H2O,分子量为203)。其在-3.4~116.7摄氏度之间是稳定的六水合物，密度1.56*1.59克/立方厘米，味苦涩。本品易潮解，吸湿性强，在水中的溶解度随温度的升高而增大。

四、食用氯化镁，是以天然海水氯化镁为原料精制而成。无任何有害元素，生产在密闭设备中进行，过程无污染。色度洁白透明，其外观高于其他原料的氯化镁。符合QB 2604-2003食用氯化镁的标准。用卤水点豆腐具有悠久的历史，较石膏点制的豆腐质嫩味鲜，还用作部分食品的添加剂，人造海水精等。

主要用途

主要用于豆制品加工、蛋白凝固剂、制糖、复合饲料、发酵辅助以及各种饮料中对镁离子的添加。

根据食用氯化镁国家标准而生产的精制食用级氯化镁.是研制开发的新型添加剂，是以青海纯天然氯化镁为原料精制而成，有别于传统黄色氯化镁,符合QB 2604-2003 食用氯化镁的标准.非常适合豆制品企业使用。

卫生许可证号:卫证添证字(2004)第0115号

本产品添补国内食用氯化镁市场的空白,是新一代绿色豆制品凝固剂.

在《食品添加剂使用标准》中规定，食用氯化镁可作为稳定剂或凝固剂用于豆类制品中，但不允许用工业品氯化镁代替食用级产品使用。

食用氯化镁和工业氯化镁的区别有以下几个方面：一是生产工艺不同。食用氯化镁是在工业氯化镁生产基础上加以精制制得。二是产品标准不同。突出表现在几个核心指标的限量要求有区别。在“硫酸盐”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于0.4%、工业氯化镁要求小于或等于1%～2.8%，在“铅”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于1mg/kg（毫克每千克）、工业氯化镁无要求，在“砷”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于0.5mg/kg、工业氯化镁无要求，在“铵”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于50mg/kg、工业氯化镁无要求。三是用途不同。食用氯化镁可作为食品添加剂用于豆制品生产中，而工业氯化镁只能用于工业领域.

工业氯化镁因硫酸盐及重金属含量较大,外观一般呈现为淡黄色.食用氯化镁为晶莹洁白状.

物化性质：易溶于水和乙醇为无色、无臭的小片、颗粒、块状式单斜晶体，味苦。

产品用途：食品行业：用卤水（氯化镁水溶液）点制的豆腐较实，点制的豆腐质嫩味鲜，还用作部分食品的添加剂.在食品中可作凝固剂，主要用于豆制品。能使蛋白质溶液凝结成凝胶。多在豆腐生产中应用，形成的豆腐硬度、弹性和韧性较强。

贮存：干燥，遮光，密封储存 长期有效

用法：与水比例没有特殊要求，水多了卤水浓度降低，凝固成豆腐就嫩，反而则豆腐就实，建议卤水先倒少量后，看凝结的豆腐花形状，不过再慢慢加入适量卤水即可。建议盐卤用温开水60度以上，易于将盐卤充分溶解。溶解后剩下的沉淀物不要倒入豆腐中。

规格：原装25kg/袋

说明：主要用于豆制品加工、蛋白凝固剂、制糖、复合饲料、发酵辅助以及各种饮料中对镁离子的添加。根据食用氯化镁国家标准而生产的精制食用级氯化镁.是研制开发的新型添加剂，是以青海纯天然氯化镁为原料精制而成，有别于传统黄色氯化镁,符合QB 2604-2003 食用氯化镁的标准.非常适合豆制品企业使用。本产品添补国内食用氯化镁市场的空白,是新一代绿色豆制品凝固剂.在《食品添加剂使用标准》中规定，食用氯化镁可作为稳定剂或凝固剂用于豆类制品中，但不允许用工业品氯化镁代替食用级产品使用。食用氯化镁和工业氯化镁的区别有以下几个方面：一是生产工艺不同。食用氯化镁是在工业氯化镁生产基础上加以精制制得。二是产品标准不同。突出表现在几个核心指标的限量要求有区别。在“硫酸盐”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于0.4%、工业氯化镁要求小于或等于1%～2.8%，在“铅”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于1mg/kg（毫克每千克）、工业氯化镁无要求，在“砷”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于0.5mg/kg、工业氯化镁无要求，在“铵”的含量上，食用氯化镁要求小于或等于50mg/kg、工业氯化镁无要求。三是用途不同。食用氯化镁可作为食品添加剂用于豆制品生产中，而工业氯化镁只能用于工业领域.工业氯化镁因硫酸盐及重金属含量较大,外观一般呈现为淡黄色.食用氯化镁为晶莹洁白状.

说明：

盐卤又叫苦卤、卤碱，是由海水或盐湖水制盐后，残留于盐池内的母液。蒸发冷却后析出氯化镁结晶，称为卤块。卤块溶于水称为卤水，是我国北方制豆腐常用的凝固剂，能使蛋白质溶液凝结成凝胶。用盐卤做凝固剂制成的豆腐，硬度、弹性和韧性较强，称为老豆腐，或北豆腐、硬豆腐。