

战马内酯批发零售

产品名称	战马内酯批发零售
公司名称	阜新蒙古族自治县城区玉芹卤水日杂店
价格	.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

豆腐王、内脂、葡萄糖酸

主要应用于蛋白凝固保鲜，例如豆脑花，豆腐脑，奶酪等方面。面包蛋糕蓬松，畜禽产品助色防腐，饮料调味产气等方面

品名：豆腐王内酯（食品级）

规格：100g（密封袋分装）

品牌：安徽兴宙

等级：特级

说明：本企业是中国食品工业协会豆制品专业委员会会员单位，豆腐王产品通过了ISO9001：2008、ISO22000、HACCP、KOSHER、HALAL认证，是安徽省名牌产品，质量安全可靠。

主要成分：葡萄糖酸- 内酯 含量 \geq 99%

使用范围与使用量：

作为凝固剂、稳定剂：

鱼虾保鲜，最大使用量0.1g/kg;

香肠（肉肠）、鱼糜制品、葡萄汁、豆制品（豆腐、豆花），最大使用量3.0g/kg;

西式火腿，最大使用量3.0g/kg;

发酵粉，按生产需要适量使用。

作为酸度调节剂：可用于各类食品，按生产需要适量使用。

执行标准：GB7657-2005

生产许可证号：皖XK13-217-00030

使用方法：

为了最佳的使用效果，建议参照下列使用量，酌情添加：

蛋白凝结保鲜 豆腐：每500g黄豆出2.5-3kg豆浆，加入内酯7.5-9g

（添加前用少量清洁冷水溶解）

豆腐脑：每500g黄豆出7.5-9kg豆浆，加入内酯9-12g

奶酪：牛奶重量的0.25-0.30%

面包蛋糕膨松 内酯和小苏打（2：1）按面粉重量的2.5%

畜禽产品助色防腐 0.25-0.30%比例

饮料调味产气 内酯和小苏打（2：1）适量加入

生产许可证号：皖XK13-217-00030

使用方法：

为了最佳的使用效果，建议参照下列使用量，酌情添加：

蛋白凝结保鲜	豆腐：每500g黄豆出2.5-3kg豆浆，加入内酯7.5-9g			
（添加前用少量清洁冷水溶解）	豆腐脑：每500g黄豆出7.5-9kg豆浆，加入内酯9-12g			
	奶酪：牛奶重量的0.25-0.30%			
面包蛋糕膨松	内酯和小苏打（2：1）按面粉重量的2.5%			
畜禽产品助色防腐	0.25-0.30%比例			
饮料调味产气	内酯和小苏打（2：1）适量加入			