

雪麦龙厂家供应肉桂油MY1005 肉桂油 玉桂油 桂皮油 餐饮增香可用

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 雪麦龙厂家供应肉桂油MY1005 肉桂油 玉桂油 桂皮油 餐饮增香可用 |
| 公司名称 | 郑州雪麦龙食品香料有限公司 |
| 价格 | 800.00/KG |
| 规格参数 | 品牌:雪麦龙 型号:MY1005 产地:河南.郑州 |
| 公司地址 | 郑州市新郑薛店食品工业园枣园路001号（注册地址） |
| 联系电话 | 18838066168 |

产品详情

雪麦龙MY1005肉桂精油/肉桂提取物

1.肉桂：为樟科常绿乔木植物肉桂的干皮和粗枝皮。干皮去表皮者称肉桂心，采自粗枝条或幼树干皮者称官桂，主产

于广东、广西等地。大暑节前将树皮割裂，立秋后剥离，刮去栓皮，阴干。切片或研末，生用味甜略涩，微微的辛辣

中含有爽口的香味。

2.色状：浅棕色油状液体。

3.香气：具有肉桂的香气。

4.香味：肉桂的甜味和辣味。

5.工艺特点：以我国广西防城产肉桂为原料，采用CO2萃取技术生产，分子蒸馏制作而成。

6.产品规格：1:60浓缩，即每克本品相当于60克肉桂干品。

7.主要成分：桂皮醛、柠檬烯、-榄香烯、依兰油烯等。

8.产品特性：

- (1) 肉桂提取物，无化学添加剂；
- (2) 保留了肉桂的甜香味和辣味；
- (3) 溶解和分散性好，能溶解于植物油中。

9.产品应用：

- (1) 咸味香精的香原料；
- (2) 应用于熟肉制品、方便面、麻辣食品、膨化食品、糖果、罐头食品等。

10.用法用量：根据风味需要适量添加。

11.参考用量：在咸味香精中添加量0.1-0.3%；肉制品0.01-0.03%；方便面0.005-0.02%；麻辣食品0.02-0.05%；糖果

罐头0.015-0.03%

13.保质期限：18个月。

14.保存方法：产品放置于阴凉、干燥、通风处保存。理想保存温度3 -25

15.包装存储：1KG、5KG、10KG白色氟化塑料桶装或20KG装塑料桶，常温存放，密闭置避光通风干燥处。