

雪麦龙MY1013麻椒精油 椒香浓郁 麻辣烫小龙虾麻辣香锅用

产品名称	雪麦龙MY1013麻椒精油 椒香浓郁 麻辣烫小龙虾麻辣香锅用
公司名称	郑州雪麦龙食品香料有限公司
价格	1000.00/公斤
规格参数	品牌:雪麦龙 麻味素:130-135 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

雪麦龙供应MY1013麻椒精油

1.花椒：别名：檛、大椒、秦椒、蜀椒，史书对花椒的记载是《诗经》，古代常将花椒与酒配制，称作椒酒。

目前花椒在地域分南方花椒和北方花椒：南方花椒香气清雅，麻度略低；北方香气浓郁，麻度高，但是后味

略苦。在品种上大致分为青花椒和红花椒：青花椒香气清香，麻度略低；红花椒麻度高，香气浓郁。

2.色状：褐色油状液体。

3.香气：具有麻椒特征的香气。

4.香味：麻椒特征的麻味。

5.工艺特点：以四川金阳产麻椒为原料，经低温粉碎至30-40目后，采用CO2萃取工艺生产，分子蒸馏制作

而成。

6.主要成分：花椒提取物。

7.产品规格：1:20浓缩，即每克本品相当于20克麻椒干品或80克麻椒鲜品。

8.产品特性：

- (1) 麻椒提取物，无化学添加剂；
- (2) 保留了麻椒的香味和麻味物质；
- (3) 易结晶，常温存放会出现大量的风味物质结晶，加热到55-60 十分钟，溶解成透明油状液体。

9.产品应用：

- (1) 咸味香精的香原料；
- (2) 用于各类麻椒风味的食品中，如肉制品、复合调味料、方便面料包、膨化食品、鱼丸、水饺和肉丸等。

10.用法用量：根据食品工艺特点适量添加。

11.参考用量：咸味香精:0.1-0.3%；方便食品、肉制品：0.01-0.02%；复合调味料0.005-0.01%；膨化食品0.005-0.015%；餐饮酒店0.01-0.03%

12.保质期：18个月。

13.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

14.包装规格：1KG、5KG白色PE桶装，常温存放，密闭置避光通风干燥处。