

郑州宏兴食品级纳他霉素 纳他霉素添加量

产品名称	郑州宏兴食品级纳他霉素 纳他霉素添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	790.00/公斤
规格参数	作用:防腐剂 天然防腐剂 食品级防腐剂 规格:500克/瓶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

纳他霉素 50%含量 790元/公斤 95%含量1590元/公斤

作用：防腐剂 天然防腐剂 食品级防腐剂 CAS:7681-93-8

纳他霉素 GB2760—2011允许使用在干酪；糕点；果蔬汁（浆）；发酵酒；酱卤肉制品类；熏、烧、烤肉类；油炸肉类；西式火腿类；肉灌肠类；发酵肉制品以及蛋黄酱和沙拉酱的防腐保鲜。我国国标GB2760规定了纳他霉素的适用范围和用量：乳酪、肉制品、肉汤、西式火腿、广式月饼、糕点表面等，用200-300mg/kg悬浮液喷雾或浸泡。残留量应小于10mg/kg 【产品使用方法】纳他霉素配制纳他霉素悬浮液时，用75%酒精，现用现配，表面使用，表面喷洒。

【纳他霉素安全性】纳他霉素对人和动物无毒。

纳他霉素在GB2760中的使用范围及使用量

- 1、干酪和再制干酪及类似品 使用量 0.3‰，表面使用，残留量 < 10mg/kg
- 2、糕点 使用量 0.3‰，表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 3、酱卤肉制品类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 4、熏、烧、烤肉类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 5、油炸肉类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 6、西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg

- 7、肉灌肠类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 8、发酵肉制品类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 9、蛋黄酱、沙拉酱 使用量 0.02‰，残留量 10mg/kg
- 10、果蔬汁（浆）使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 11、发酵酒 使用量 0.01g/L。

【产品贮存】纳他霉素贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

【纳他霉素用途用量】纳他霉素性状：无色、无味的结晶粉末 不溶于水，溶于乙醇。纳他霉素是抗真菌微生物防腐剂。是一种天然、广谱、安全的酵母菌及霉菌等丝状真菌抑制剂，它不仅能够抑制真菌，还能防止真菌毒素的产生。纳他霉素作为食品防腐剂，纳他霉素对人体无害，很难被人体消化道吸收，而且微生物很难对其产生抗性，因为其溶解度很低等特点，通常用于食品的表面防腐。应用于乳制品、肉制品、发酵酒、饮料果汁，方便食品，烘烤食品，香基等的生产和保藏。

【产品名称】纳他霉素 【英文名称】Natamycin

【产品分子式】C₃₃H₄₇NO₁₃ 【产品分子量】665.75

纳他霉素包装规格：50%含量的，500克每瓶，10瓶每箱，1瓶起订

95%含量的，100克每瓶，50瓶每箱，500克每瓶，10瓶每箱1瓶起订

纳他霉素产品标准代号：GB26687-2011 Q/LKSH 002-2017

纳他霉素生产许可证编号：SC20135072200159