郑州宏兴食品级增稠剂羟丙基二淀粉磷酸酯作用

产品名称	郑州宏兴食品级增稠剂羟丙基二淀粉磷酸酯作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	24.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂，稳定剂 规格:25公斤/袋 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

羟丙基二淀粉磷酸酯 24元/公斤 25公斤/袋

作用：增稠剂，稳定剂

羟丙基二淀粉磷酸酯可单独使用或与其他增稠剂合用。羟丙基二淀粉磷酸酯增稠剂、稳定剂。

【产品性状】羟丙基二淀粉磷酸酯为白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。在醚化的基础上，适当地交联所得到的HPDSP，其膨润力、透明度仍显著高于原淀粉。糊液对温度、酸度和剪切力的稳定性高。

【产品用途】羟丙基二淀粉磷酸酯增稠剂、稳定剂。

【羟丙基二淀粉磷酸酯范围及用量】

羟丙基二淀粉磷酸酯在我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760—1996）中规定：用于冰淇淋，添加量为≤0.3g/kg；果冻≤2.5 g/kg；、面条≤0.2 g/kg；固体饮料≤0.5 g/kg；果酱≤1.0 g/kg。

【FAO/WHO规定】

羟丙基二淀粉磷酸酯可单独使用或与其他增稠剂合用。用于蛋黄酱，5 FAO/WHO；罐装胡萝卜（产品含有奶油或其他油脂）、发酵后经加热处理的调味酸奶及其制品，10 g/kg；冷饮制品，30 g/kg；罐装沙丁鱼和沙丁鱼类产品，20 g/kg；罐装鲐鱼和竹荚鱼，60 g/kg（仅用于填料）；速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹），以GMP为限。

【产品包装】羟丙基二淀粉磷酸酯内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸袋包装。净含量25kg。

【产品贮存】羟丙基二淀粉磷酸酯贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。