

复配着色乳化剂白色素二氧化钛牛奶白钛白粉

产品名称	复配着色乳化剂白色素二氧化钛牛奶白钛白粉
公司名称	长沙祥露商贸有限公司
价格	23.00/公斤
规格参数	有效物质含量:96% 用途:食品增白着色, 乳化 包装规格:20KG每桶, 可根据客户情况来定
公司地址	长沙市开福区新河街道晴岚路68号北辰凤凰天阶苑B1E1区B1E1栋13026、13027房
联系电话	18942555676

产品详情

我公司主要经营复配着色乳化剂、复配着色剂、白色素二氧化钛、涂料油漆、光触媒

我们的地址：长沙市开福区新河街道晴岚路68号北辰凤凰天阶苑B1E1区B1E1栋13026、13027房电话：联系手机：18942555676 期待您的咨询

我们的产品是通过严格的控制流程生产的并且也是经过专业人员层层把关的，你可以放心的购买我们的产品。我公司多年从事钛白粉生产、研制、开发工作、学习吸收国内外同行业的先进科学技术，以科技为先导、采用开拓进取，与时俱进的方针，紧紧适应钛白粉行业的发展，使我们公司的产品让更多的顾客了解。我公司产品采用层层把关，利用计算机检测设备确保质量，不合格的产品绝不进入市场，因此得到了全国各大钛白粉公司或者是厂家的认可，产品畅销全国各地钛白粉行业中，如果你需要钛白粉产品就来电来函或者是来人或者是公司去人联系均可。款到发货实行三包，实行跟踪服务，另外为您提供详细的产品资料、达到用户越用越满意。

我公司主要经营复配着色乳化剂、复配着色剂、白色素二氧化钛、涂料油漆、光触媒

我们的产品是通过严格的控制流程生产的并且也是经过专业人员层层把关的，你可以放心的购买我们的产品。我公司多年从事钛白粉生产、研制、开发工作、学习吸收国内外同行业的先进科学技术，以科技为先导、采用开拓进取，与时俱进的方针，紧紧适应钛白粉行业的发展，使我们公司的产品让更多的顾客了解。我公司产品采用层层把关，利用计算机检测设备确保质量，不合格的产品绝不进入市场，因此得到了全国各大钛白粉公司或者是厂家的认可，产品畅销全国各地钛白粉行业中，如果你需要钛白粉产品就来电来函或者是来人或者是公司去人联系均可。款到发货实行三包，实行跟踪服务，另外为您提供详细的产品资料、达到用户越用越满意。

189-42555-676唐经理！电我直接发货，有现货！

普通高纯食品级白色素：21元/公斤

高分散白色素： 28/公斤

液体乳化剂白色素：23元/公斤

厂家直销 现货 下单即可发货

品质好 信誉高 老品牌值得信赖

可提供许可证及相关证件

可提供第三方权威机构的检测报告

复配着色乳化剂是我公司经过多年的研究开发出来的高科技产品，主要成分为食品添加剂二氧化钛，配以不同的食用助剂加工而成。

产品在不断的更新，现在的产品是第四代和第五代了。

系列产品，分为A型、B型、C型、D型、E型、F型、G型和H型。其中C型为定型产品，其它为不同用户要求添加不同食品助剂加工而成！

该系列产品粒度细而均匀，分散性好，见水即形成乳浊状，不沉淀，收藏一年不分层、不变质。

E型主要提供出口日本和越南，用于鱼丸加工，不仅白度亮、口感好、不变味。

其余几种型号也都对应于不同用户要求，如新的客户有新的要求，我公司技术人员可以设计加工出符合新要求的新型号。

参考用量及使用范围使用范围最大使用量备注

- 1、凉果类10g/kg
- 2、可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果2.0g/kg
- 3、硬制糖果10g/kg
- 4、抛光糖果按生产需要适量使用
- 5、胶基糖果5.0g/kg
- 6、糖果巧克力制品包衣按生产需要适量使用
- 7、装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰),顶饰(非水果材料)和甜汁5.0g/kg
- 8、蛋黄酱、沙拉酱5.0g/kg
- 9、固体饮料类按生产需要适量使用
- 10、果冻5.0g/kg如用于果冻粉，按冲剂倍数增加使用量
- 11、油炸小食品10g/kg

- 12、膨化食品10g/kg
- 13、其它（饮料混浊剂）10g/L
- 14、果酱5.0g/kg
- 15、干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）0.5g/kg
- 16、其他（仅限磨芋凝胶食品）2.5g/kg
- 17、调味糖浆5.g/kg

食品添加剂目录

序号

型号

备注

1

A型

这型的缺点是有水，放久了水和物分层

2

B型

很稠，分散性好，使用时要用纯净水稀释，使其达到需要的流动性

3

C型

这是常规型产品，流动性好，分散性好。

4

D型

这型号比C型含钛量略低，分散好，沉降慢。

5

E型

这型号分散剂少（是按日本人意见），做鱼丸不变味，含钛量50%，同样适合越南人拿来的样。

6

F型

这型号的做法是按进口样品做的，缺点是易沉降，钛含量60%，流动性好，成本高

7

G型

这型号是进口样品做改进的，原样品易沉降，改进后不沉降，钛含量60%，流动性好，成本与F型同等。

复配着色乳化剂（浆料型二氧化钛）

主要用途：应用食品的增白，着色

配料：纯净水，食品添加剂二氧化钛，山梨糖醇

净含量：5KG/桶，2KG/瓶（20KG/箱，5KG/桶的一箱4桶，2KG/瓶的一箱10瓶）

储存条件：常温，储存保质期：12个月 执行标准：国标

生产商：长沙祥露商贸有限公司

复配着色乳化剂（浆料型二氧化钛）

使用范围：乳饮料，酸奶，果冻，糖果，鱼丸，蘑菇，果酱，凉果类，话梅类（甘草制品），干制蔬菜，熟制坚果与籽类，可可制品，巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果

胶基糖果，糖果巧克力制品包衣，装饰糖果和甜汁，用于蛋糕装饰，调味糖浆，蛋黄酱，沙拉酱，固体饮料类，果冻，膨化食品，饮料浑浊剂，磨芋凝胶食品等。

参考用量：0.1%-0.5%之间，具体可根据试验效果自调。

复配着色乳化剂（浆料型二氧化钛）

产品特点：

- 1、放纯净水中，瞬间化开，易分散，无沉淀浪费；
- 2、浓度高，添加量少，产品洁白细腻，有光泽；
- 3、储存不易分层。

使用说明

- 1、使用前必须将其搅拌均匀，以方便投料准确；
- 2、将液体白色素加入物料中时，必须及时搅拌均匀，使白色素均匀地分散在物料的每一点；
- 3、在一般糖果和果冻中使用量为0.01-0.2%

货源真实，价格真实，可走淘宝，本人淘宝连接：<https://shop234309984.taobao.com/index.htm?spm=2013.1.w5002-18685337035.2.2734445951xWAP>