批发供应食品级增稠剂琼脂粉

产品名称	批发供应食品级增稠剂琼脂粉
公司名称	河南秋之润食品配料有限公司
价格	170.00/公斤
规格参数	品牌:秋之润 型号:食品级 规格:1*25
公司地址	郑州中原区
联系电话	0371-60201868 15346589159

产品详情

英文：Agar powder。CAS：9002-18-0

概述：琼脂粉是一类从石花菜及其它红藻类植物提取出来的藻胶,在我国及日本已有三百多年的历史.因其有特殊的凝胶性质,已被广泛使用于食品、医药、化工、纺织、国防、生物科研等领域，被国际上称为"新奇的东亚产品"。

性状：白色至微黄色粉末。无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。不溶于冷水和有机溶液，溶于沸水。

用途：增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂。常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

限量：各类食品，GMP。干酪8；糖果蜜饯和糖霜2.0%，软糖1.2%；其它食品0.25%。

【产品包装】25kg/桶

【保质期】24个月

河南秋之润食品配料有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！