# 糖果面包乳制品用食用白色素 食品增白剂 高白度三证齐全

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 糖果面包乳制品用食用白色素 食品增白剂 高白度三证齐全 |
| 公司名称 | 长沙祥露商贸有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 有效物质含量:96%<br>优势:纯度高，分散好，白度高<br>保障:三证齐全，发货可附带 |
| 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

名称：复配着色乳化剂（浆料型二氧化钛）

别名：钛白粉，食用白色素，食品级二氧化钛，食品增白剂

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）以入糖果

胶基糖果，糖果巧克力制品包衣，装鈽糖果和甜汁，用于蛋糕装鈽，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。

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%

厂家直销 现货 下单即可发货

液体白色素 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

货源真实，价格真实，专人一对一服务，让您用的放心用的舒心！！！

液体白色素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。

液体白色素系列产品，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。