

尿蛋白提取专用双乙酸钠

产品名称	尿蛋白提取专用双乙酸钠
公司名称	菏泽市牡丹区神力食品添加剂厂
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	菏泽市牡丹区小留镇工业园
联系电话	86-18254005186 18254005186

产品详情

型号

10KG

品牌

神力牌

含量

游离乙酸39.8 (%)

类型

防腐剂

有效物质含量

乙酸钠59.6 (%)

产品规格

1*25

执行标准

FAO/WHO

主要用途

保鲜、防腐、抗氧调味

产品名称：双乙酸钠，简称SDA。

产品性质：白色吸湿性结晶粉末，略带醋酸气味，易溶于水（1g/ml）和乙醇、油脂，150℃以上分解。

质量标准：符合美国《食品化学药典》标准及联合国粮油组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）标准。

指标名称

FAO、WHO指标

菏泽市神力食品添加剂厂指标

游离乙酸，%

39.0 ~ 41.0

39.0 ~ 41.0

乙酸钠，%

58.0 ~ 60.0

58.0 ~ 60.0

水分，%

4

1

PH值（10%水溶液）

4.5 ~ 5.0

4.5 ~ 5.0

易氧化物（甲酸计），%，

0.2

0.2

醛类

痕量

—
砷化物 (AS计) , %

0.0003

0.0003

重金属 (Pb计) , %

0.001

0.001

抑菌范围：作为一种防腐防霉保鲜剂，它对霉菌（黄曲霉菌、烟曲霉菌、黑曲霉菌、绿曲霉菌、白曲霉菌、微小根毛霉菌、假丝酵母菌等）有较强的抑制作用；对细菌（大肠杆菌、>Listeria、革兰氏阴性菌等）有一定的抑制作用。但对乳酸菌、面包酵母几乎不起作用。

产品特点：

具有防霉、防腐、保鲜、抗氧化、调味、增加营养价值等功效的绿色食品添加剂，并可作为药物中间体、多价离子螯合剂、改良剂、电镀添加剂等使用。

无毒无害：“0”毒性产品，不致癌、无残留，每日允许摄入量为0—15mg/kg体重。

高效广谱、防腐防霉：SDA对真菌有较强的抑制作用，可广泛用于食品防腐、粮食保鲜、饲料防霉等。

保鲜、调味：加入食品可使营养成分免受破坏，从而保持了原汁原味的鲜美感；同时它与食品中的羟基结合生成具有芳香味道的乙酸酯类，起到显著的调味作用，且不会像使用其它防腐剂时产生怪。

适口性：用于饲料当中其酸味掩盖了添加物中合成药及多种微量元素的不适口味，可提高动物采食量和日增重。

应用范围：

应用于食品中的饮料、调味品、泡菜、腌制菜、水产品、豆制品、肉制品、面包、馅料、油脂及粮食、饲料等。

参考用量：

类别

名称

用量 (g/kg)

使用方法

饮料

非酒精饮料

0.5—0.6

直接加入搅拌

苏打类饮料

0.4—0.5

调味品

酱油

3

用少量凉开水溶解后加入

黑酱

制5%水溶液加入并加热搅拌

豆瓣酱、面酱

0.6—3

腌菜

泡菜类

酱油腌菜

溶于酱油后一起加入

酒糟腌菜

2

溶于酒溶液后一起加入

醋腌菜

1

直接加入醋中

其他腌菜

与盐等量

与盐、香料混合溶于水后加入醋中

袋装泡菜

脱水前与菜拌匀（鲜菜计）

渍菜

在腌渍的同时加入或等菜变酸后加入SDA水溶液

什锦酱菜

与盐一同加入

水产品

鱼制品

鱼肉制品

2

内防腐：SDA溶于水与物料拌匀

外防腐：溶液浸泡或喷洒

鱼肉香肠

3—4

鱼干

熏鱼

适量

可在熏制前、后、过程中喷洒10~12%溶液

酱油煮鱼虾

溶于酱油中

鲜鱼虾

洗净后用10%溶液浸泡30分钟取出冷藏

肉制品

肉罐头

1—3

内防腐：SDA溶于60-80℃水与物料拌匀

外防腐：10-12%溶液浸泡1分钟；或喷洒

火腿肠、灌肠

豆制品

豆腐、豆干、豆皮

粉碎大豆时加入

面包、糕点

1—4

直接加入面粉或面团中

馅料

水溶解后在起锅前半小时加入

脂肪油

直接加入温油中

小食品、小吃、汤料

0.6-2.5

直接加入调料中使用

糖果类

糖果

起锅前半小时或与香精同时加入搅匀

果酱、果冻

食用糖浆

直接加入

粮食、谷物

用鼓风机将SDA粉末吹入粮食中，或在粮食表面喷洒SDA溶液，并晾干

烟叶

用2%的双乙酸钠溶液喷雾洒于烟叶上

提示：使用前需做小试，确定无误后，方可投入大生产使用。

包装规格：内衬聚乙烯塑料袋

1.纸箱： 1 × 1000 × 10 10kg

2.编织袋： 1 × 1000 × 25 25kg

贮存要求：阴凉干燥处保存，要求温度不高于40 。防晒、防潮。

尿蛋白提取中专用,质量保障.