

博邦漂白剂（食用菌漂白剂）

产品名称	博邦漂白剂（食用菌漂白剂）
公司名称	北京博邦食品配料有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:FP02 有效物质:双氧水 品牌:博邦
公司地址	北京市大兴区黄村镇前辛庄博邦路16号
联系电话	86-0769-13631718776 13953015894

产品详情

型号	FP02	有效物质	双氧水
品牌	博邦	含量	50（%）
产品规格	KG	主要用途	食用菌漂白剂

食用菌漂白剂使用说明

fp02—100型

本品由北京博邦食品配料有限公司生产。本产品具有漂白效果好、无残留、操作简单等显著特点，还兼有防腐保鲜功效，为目前常用食用菌漂白剂（如双氧水、亚硫酸钠等）的最理想替代品，已广泛应用于国内食用菌漂白领域。

一、规格及含量：

漂白剂：1公斤/袋，含量：50%；活化剂：柠檬酸（自备）

二、适用范围：

鸡腿菇、姬菇、平菇、双孢菇、金针菇等食用菌以及莲子、腐竹、笋、地环、鱼片等食品的漂白和保鲜。

三、使用方法：

1、预处理：将需漂白的食品浸泡于水中，脱盐或泡发；

2、漂白液配制：先将1公斤漂白剂加入到25公斤水中，溶解后配成漂白浓缩液，备用。再根据生产要求，按下表中的比例称取相应重量的浓缩液和活化剂，并将活化剂加入到浓缩液中，活化10分钟后加水稀释成漂白使用液。

3、漂白：将处理过的食品放入到漂白使用液中，漂白到一定的白度（2-6小时）后捞出；

4、洗涤：用清水冲洗已漂白食品至无味或加一定量的脱氯剂后再清水洗涤。

漂白剂、活化剂推荐用量

名称	需漂白食品重量 公斤	漂白浓缩液用量 (公斤)	活化剂用量 公斤	活化后加水量(公斤)	漂白溶液浓度(ppm)
姬菇	100	6	0.3-0.5	60	2000
鸡腿菇	100	9	0.54-0.9	60	3000
双孢菇	100	9	0.54-0.9	60	3000
灰平菇	100	11	0.66-1.1	60	3670
金针菇	100	4	0.24-0.4	60	1333
地环	100	10	0.6-1.0	60	1333
银条	100	3	0.18-0.3	60	1000
笋	100	13	0.78-1.3	60	4333
鱼片		0.9-1.5	0.06-0.075	60	300-500

注：本漂白剂活化剂为柠檬酸，用户自备。

四、注意事项

1、漂白浓缩液可以用自来水配制，有效期为1周。应贮于塑料容器中。

2、漂白使用液应现配现用。

3、用30℃的温水稀释浓缩液，漂白效果更佳。

4、不宜与其他漂白剂混用。

5、保质期1年