

# 博邦食品漂白剂 博邦 12个月

产品名称	博邦食品漂白剂 博邦 12个月
公司名称	北京博邦食品配料有限公司
价格	34.00/千克
规格参数	品牌:博邦 商品条形码:有 保质期:12个月
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

品牌	博邦	商品条形码	有
保质期	12个月	产品标准号	有
储藏方法	密封阴凉干燥处	等级	—
规格	KG	净重	1
生产厂家	北京博邦那个食品配料有限公司	生产日期	2011
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	有	原产地	北京
原料与配料	氨基酸		

### 食品漂白剂使用说明

京卫监字(2009)第09x0024号

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,为目前常用食品漂白剂(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品漂白领域。

[产品规格] 100g/袋, 45~50%活化剂:柠檬酸(自备) [适用范围]

鱼片、鸡瓜子、鸭掌、肉类、水产类(白色)等食品的漂白。 [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,流动水为最佳(无盐食品可省去本工艺)。

2.漂白液配制:根据生产需要,先将1袋漂白剂加入2.5公斤水中,加入相应重量的活化剂(柠檬酸自备)活化10分钟后加水稀释成漂白使用液。

3.漂白:称取相应重量的食品放入到漂白液中,漂白至所需的白度后,即可捞出,漂白液温度控制在35-

45 漂白效果最佳，速度最快。

4.清洗：用清水冲洗已漂白过的食品至无味即可。

5.参考表中的使用领域使用。

名称	需漂白食品重量 (kg)	漂白浓缩液用量 (kg)	活化剂用量 (kg)	漂白浓缩液用量
鱼片	100	2.4	0.16	60
鸡瓜子	100	3.6	0.24	60
鸭掌	100	3.6	0.24	60
肉类	100	3	0.2	60
水产类	100	2.4	0.16	60

6.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，若漂白效果不佳，可根据实际情况适量减少加水量。

注：本漂白剂使用时，应先备好水；再按漂白剂:水=1:2.5比例配制漂白浓缩液，再按上表称取活化剂活化10分钟后，加相应的水搅拌均匀后即可用于漂白使用，使用时间在16小时之内，视漂白颜色而定。

[注意事项]1. 漂白剂应现用现配。

漂白水可以用自来水配制，应在塑料容器中配制。配制漂白液的顺序不能颠倒：应先放入水.再放漂白剂。本品不宜与其它漂白剂混用；漂白水应避免靠近其它物品。冬季用30~40 的温水效果更佳。产品保质期一年。