

食品级乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家价格报价

产品名称	食品级乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家价格报价
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:乙酰化二淀粉磷酸酯生产商 型号:食品级乙酰化二淀粉磷酸酯 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号(注册地址)
联系电话	13503100742

产品详情

乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家，乙酰化二淀粉磷酸酯厂家乙酰化二淀粉磷酸酯 价格

乙酰化二淀粉磷酸酯 英文名称：phosphate (ADSP)，白色粉末，无臭、无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。与原淀粉相比，其溶解度、膨润力及透明度明显提高；老化倾向明显降低，冷冻稳定性提高。可抗热、抗酸。

质量要求：质量标准 (FAO/WHO, 1990; CXAS/1991)

乙酰基/ 2.5

己二酸基/ 0.135

二氧化硫

谷物类/ (mg/kg) 50

其他类/ (mg/kg) 10

重金属 (以Pb计) / (mg/kg) 40

砷 (以As计) / (mg/kg) 3

铅/ (mg/kg) 2

用途与注意事项：增稠剂、稳定和凝固剂。本品与原淀粉相比，其糊化温度降低，糊丝变短，糊的凝沉性弱。老化倾向明显减小，低温贮存和冻融稳定性提高，贮存稳定，可抗热、抗酸和抗剪切力。

我国标准GB 2760-2014中规定其可按生产需要，适量使用。

增稠剂、稳定剂、凝固剂。

我国食品添加剂使用卫生标准（GB27601996）中规定：用于午餐肉，最大使用量为0.5g/kg；用于果酱，1.0g/kg。FAO/WHO规定：用于蛋黄酱、罐装棕榈油（食用），5 g/kg（单独使用或与经酸、碱处理或脱色的淀粉、磷酸单淀粉、磷酸双淀粉、乙酰化甘油、乙酰化己二酸双淀粉结合使用）；含奶油或其他脂肪和油罐装蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜，10 g/kg；罐装沙丁鱼或沙丁鱼类产品，20 g/kg（仅用于填充料）；代乳粉，25 g/kg（单用或与磷酸化的磷酸双淀粉结合使用于水解氨基酸为基础的产品）；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60 g/kg（仅用于填充料）；罐装婴儿食品（大豆型产品），5 g/kg；肉汤和清肉汤、速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹的），25 g/kg（单用或与其他淀粉合用于以氨基酸或水解蛋白质为基础的产品中）。