

# 红曲米粉生产厂家 食品级红曲米厂家

产品名称	红曲米粉生产厂家 食品级红曲米厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:红曲米粉厂家 型号:食品级 产地:河北红曲米粉
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

红曲米粉生产厂家，红曲米粉厂家，红曲米粉价格

红曲米生产厂家 食品级红曲米粉色价1000

### 一、产品特点

- 1、色调自然鲜艳
- 2、纯天然，安全无毒副作用
- 3、纯度高，色价高
- 4、pH适用范围广
- 5、稳定性较好，着色稳定
- 6、具有防腐、抗氧化功能

### 二、质量指标

- 1、外观：棕红色至暗紫红色米粒或粉末，质轻脆，无酶变
- 2、香味：具有红曲固有的曲香
- 3、细度（200目过筛率），95（2000u/g）

4、水分，10

5、色价, u/g 1000、1500、2000、4000

6、铅（以Pb计），ppm0.5

7、砷（以As计），ppm1.0

8、黄曲酶毒素B1，ppb5.0

### 三、产品规格

1、产品类型：米粒状、粉状

2、产品规格：色价：2000 u/g、1500 u/g、1000 u/g

3、包装规格：10kg/箱20kg/箱

### 四、应用

1、应用范围：肉制品、食品、调味品、糖果、糕点等。

2、建议使用方法与建议使用量：（见下表）

产品种类 建议使用量（以色价2000 u/g的产品计） 建议使用方法

火腿、灌肠肉制品 0.1-0.15 温水分散或用淀粉预混合后加入

酱卤肉 0.6-1.0 用水或食用酒精溶解混合后加入

酱鸡、酱鸭 0.6-1.1 用水或食用酒精溶解混合后加入

鱼制品 0.1-0.5 直接加入或用水混合后加入

辣椒酱 0.3-0.5 直接加入或用水混合后加入

甜酱 0.5-1.5 直接加入或用水（食用酒精）混合后加入

腐乳 0.5-1.0 腌制时加入.