

决明子胶价格 决明子胶生产厂家

产品名称	决明子胶价格 决明子胶生产厂家
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:决明子胶生产厂家 型号:食品级/工业级决明子胶 产地:河北决明子胶厂家
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

决明子胶简介：

性状优质决明子胶是一种淡黄色的粉末，几乎无臭无味。精制品为灰白色粉末，无臭无味。具有与槐豆胶相同的性质。决明子胶的特点就是其水溶液的黏度较低。可溶于热水，冷却后，可形成凝胶。在冷水中只会润涨，不溶于乙醇和油脂。

用途 在食品工业中，决明子胶作为一种食品添加剂具有很广泛的用途。可作为增稠剂；稳定剂；胶黏剂；胶凝剂。主要用于冷饮的稳定剂，亦用于焙烤制品（胶冻剂）及西式火腿，香肠等。

用途 在食品工业中，决明子胶作为一种食品添加剂具有的用途。可作为增稠剂；稳定剂；胶黏剂；胶凝剂。主要用于冷饮的稳定剂，亦用于焙烤制品（胶冻剂）及西式火腿，香肠等。

储藏密封包装后，储存于通风阴凉干燥处。

包装25KG/桶

决明胶

名称：决明胶 cassia gum

功能：增稠剂

1、决明胶的使用范围和使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)
01.02	发酵乳	2.5
01.05.01	稀奶油	2.5
01.07	以乳为主要配料的 即食风味甜点或其 预制产品 (不包括 冰淇淋和调味酸奶)	2.5
03.01	冰淇淋类	2.5
06.03.02	小麦粉制品	3.0
06.07	方便米面制品	2.5
07.0	焙烤食品	2.5
08.03.05	肉灌肠类	1.5
12.10.02	半固体复合调味料	2.5
12.10.03	液体复合调味料	2.5
14.07	乳酸菌饮料	2.5