

桂花香精生产厂家 桂花香精作用、用途、用量

产品名称	桂花香精生产厂家 桂花香精作用、用途、用量
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:桂花香精生产厂家 型号:食品级/工业级桂花香精 产地:河北桂花香精厂家
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

桂花香精简介：

桂花香精

用 量：在国标GB规定使用原则下，按生产所需添加于各类产品中。

使用方法：按生产工艺要求，把香精加入产品中。

贮存方法：常温避光，放置阴凉通风干燥处，开封后请密封及尽快使用

保质期：36个月 **包装：**1KG,5KG,25KG塑桶

香气描述：具有甜润的桂花香气，香气纯正，留香时间长

用 途：1食品用于糕点，糖果，烘焙等产品。2日化用于护肤，香水，沐浴，工艺品，干花，香薰，浴盐等产品；3电子烟油产品；4饲料中广泛用于鱼饵，小药，饲

料等中产品。增强鱼的味觉和口感，去除异味，对鱼口感极为舒适。适用于各种水域植物口味鱼类。能明显提高鱼的上杆率。与鱼饲料的配伍性友好！留香时间长。

?水溶性香精：一般适用于饮料、碳酸饮料、果汁、棒冰、果冻、冷饮等中。参考用量为0.05% ~ 0.12%。

?油溶性香精：主要用于饼干、糖果、面包蛋糕及其他烘烤食品。参考用量为0.1% ~ 0.2%。

?乳化香精：即可赋香又可赋色，一般多用于非透明的碳酸饮料、果汁及冰淇淋及糖果中。参考用量为0.05% ~ 0.12%。

?粉末香精：特别适用于固体即冲饮料，麦片，汤料，休闲食品以及糖果饼干的加香。参考用量为0.08% ~ 2%。

?水油两用香精：有较好的耐热性和较高的香气强度，适用于冰淇淋、面包、饼干、糖果及高档饮料等。参考用量为0.06% ~ 0.2%。

河北科隆多生物科技有限公司是一家致力于食品添加剂、饲料添加剂、生产销售为主的大型企业，公司在日益壮大、竞争日益激烈的食品添加剂市场环境中，通过锐意创新、积极进取的专业营销团队，以河北为中心，引进国际先进的管理方法和理念，逐步在全国地区建立了系统的业务网络和销售平台。

河北科隆多生物科技有限公司主营产品有食品甜味剂、食品乳化剂、食品增稠剂，食品抗氧化剂，食品营养强化剂，酶制剂，氨基酸，维生素、食品防腐剂、食品香精香料、食品色素等系列产品。

本公司拥有严格的质量控制程序、科学的业务管理和高效的物流运营体系，为广大用户能获得稳定、安全、高质量的食品添加剂提供坚实的保障。“科学开放，创新进取，堂堂正正做人，实实在在做事”是科隆多企业文化的精髓，在不同的时期诠释着不同的文化内涵，她将激励着我们为追求*而努力。在市场竞争日趋激烈的今天，我们将以严格的产品质量、合理的交易价格、优质的售后服务、诚信的商业信誉为基础，按照“至善至美、互利双赢”的公司