

# 高粘度食用明胶 明胶 食品级

产品名称	高粘度食用明胶 明胶 食品级
公司名称	常德市明胶二厂
价格	27000.00/吨
规格参数	主要有效成分:明胶 级别:食品级 品牌:华龙
公司地址	中国 湖南 常德市武陵区 东郊乡明胶二厂
联系电话	0 736 7794458 15873699867

## 产品详情

主要有效成分	明胶	级别	食品级
品牌	华龙	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	25KG	执行标准	GB14881
主要用途	食品添加剂	CAS	9000-700-8

食用明胶为淡黄色至黄色细粒,应保持干燥、洁净、均匀,无夹杂物。本品是由猪、牛、骡、马的皮子之角料, (其它动物皮除外) 经除杂、消毒、蒸煮形成汁子, 再经脱水、制造形成的胶条、胶片、粉粒状物 (一般常用粉粒状胶)。应通过孔径4mm标准筛网即5目。本品含有18种氨基酸和90%的胶原蛋白,富保健美容效果,具有优良的胶体保护性、表面活性、粘稠性、成膜性、悬乳性、缓冲性、浸润性、稳定性和水易溶性。

食用明胶——富含人体所需十八种氨基酸的明胶,有着其他食品添加剂所不可比拟的多种特性,如凝胶性、固水性、发泡性、乳化性、稳定性以及亲和性等等,被广泛应用于糖果、者喱、冰淇淋、糕点及各类乳制品生产中。本厂拥有规模的成产基地和成产设备。本厂各类产品均按国家标准和行业(部颁)标准g b14881制造和验收。并可为特别用户生产特殊指标的各类明胶产品。并早期已取得国家质量监督检验检疫总局核发的《全国工业产品生产许可证》,产品名称:食品添加剂,证书编号: xk13-217-00682.和湖南省卫生厅颁发的《食品卫生许可证》,证书编号:湘卫食证字(2006)第430000-000048号。许可范围:生产食品添加剂(明胶),经市技术监督局检验,各项技术指标均达到国家或行业(部颁)标准。

本厂会根据客户需求给你优惠质量合格的明胶。欢迎来厂指导工作和洽谈订购。我们会诚心为您服务。有需请电话联系。

谢谢合作。