

动物蛋白胶 明胶 食品级

产品名称	动物蛋白胶 明胶 食品级
公司名称	常德市明胶二厂
价格	28000.00/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	GB6783-94
主要用途	食品添加剂	CAS	210

食用明胶干燥、洁净、均匀,无夹杂物,通过孔径4mm标准筛网即5目。加工成10-120目状如奶粉。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,用于肉冻、罐头、糖果、香肠、粉丝、方便面、雪糕等食品行业。明胶按用途可分为照相、食用、药用及工业四类。食用明胶作为一种增稠剂广泛使用于食品工业的添加如果冻、食用色素、高级软糖、冰淇淋、干酷、酸奶、冷冻食品等。在化工行业主要用作粘合、乳化和高级化妆品等制作的原料。

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gb6783-94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。