高冻力食用明胶 明胶 食品级

产品名称	高冻力食用明胶 明胶 食品级
公司名称	常德市明胶二厂
价格	32.00/公斤
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	国标
主要用途	食用添加剂	CAS	9000-700-8

用途] 增稠剂；稳定剂；发泡剂。食用明胶被广泛地应用于酿酒、干酪、奶制品、肉制品、罐头、香肠、果冻、皮冻、糖果、糕点、冷饮品和餐饮业等各种食品行业。

[理化指标]

指标名称品种	食用明胶								
	a						b						c		
	1级	2级	3级	1级	2级	3级	1级	2级	3级						
水份%≤	12						14								
凝冻强度(12%h2o,6.67%),bloom,g≥	220	200	180				160	140	120	100	80	60			
勃氏粘度(6.67%60°C)mpa.s≥	9.5	8.0	6.5				6.0	5.0	4.5	3.5	3.0	2.5			
恩氏粘度(12%h2o,15%40°C) ° e≥	20	18	16				14	12	10	8	7	6			
透明度(5%40°C)mm≥	280	230	200				200	150	130	80	50	50			
灰份≤	1.0	1.0	1.0				2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0			
水不溶物%≤	0.2						0.2			0.5					
ph值	4.5-6.5														
粘度下降(6.67%,37°C)≤	10						10			14					
二氧化硫，mg/kg≤	30	30	40				80	100	100	150	150	160			
铬,mg/kg≤	0.5	0.5	1.0				1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0			
砷,mg/kg≤	1.0	1.0	1.0				1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.2			
重金属以pb计,mg/kg≤	50														

大肠菌群(gb4789-3),个/50g≤	20	20	100
细菌总数(gb4789-2),个/g≤	103	103	103
沙门氏菌	不得检出		

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。