

河北巧克力香精生产厂家

产品名称	河北巧克力香精生产厂家
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:巧克力香精生产厂家 型号:食品级/工业级巧克力香精 产地:河北巧克力香精厂家
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

巧克力香精简介：

巧克力粉末香精

纯正自然的巧克力香气，适合应用于各类食品

内包装：2kg,5 kg PE袋,或单独25kg 纸桶（无外包装）外包装：纸箱20 kg /桶

【食用香精的作用】工厂生产的饮料、糖果、饼干等食品，几乎无不添香加味，食用香精是可影响食品口感和风味的特殊高倍浓缩添加剂，可弥补因食品经加工制造过程而会损失的风味。由于香精的使用方法不同，可赋予产品特有的风味，创造新产品。产品实现标准化，可使产品不易被模仿。香精的用量一般很少，但它决定着食品的风味，因此，食用香精是食品工业必不可少食品添加剂。

【食用香精食用范围】烘培系列香精适用于各种饼干、糕点、馅料等烘培类食品；糖果系列香精适用于各种硬糖、软糖、口香糖、巧克力、果冻等糖果类产品；饮料系列香精适用于各种碳酸饮料、果蔬饮料、茶饮料、功能性饮料等饮料类产品；乳制品系列香精适用于各种冰淇淋、雪糕、冰棒、动能性乳制品等乳品及冰品产品；【香精食用方法注意事项】1、食用香精在长时间高温的工艺条件下容易挥发失去香味，所以加香工艺程序应尽量安排在产品制作工艺最后环节，加香完成的成品或半成品要封口低温保存。2、产品无毒性，可安全用于食品加香中，但不宜不经稀释直接人体服用。

状态：水溶性，油溶性，水油两用，粉末分类：奶味、水果味、坚果味、蔬菜味、五香味、酒味、肉味、海鲜味等香精本产品适用于各类烘焙制品、乳制品、糖果、油脂、饮料、炒货休闲食品等食品用，香气逼真纯厚，留香时间长，建议添加量极少：0.5--5‰；

使用方法：根据不同生产工艺的需要适量加入。储存要求：请存放在阴凉、干燥、通风处，不得混装、倒置，避免杂气污染，远离火源。

