

河北南瓜香精生产厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 河北南瓜香精生产厂家 |
| 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:南瓜香精生产厂家 型号:食品级/工业级南瓜香精 产地:河北南瓜香精厂家 |
| 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

南瓜香精简介：

产品名称：南瓜香精

香气描述：逼真甜润的南瓜气息，天然醇厚，留香持久，使用效果好。

产品用途：乳品、饮料、冷饮、鱼饵小药等产品加香。

产品用量：按生产需要适量使用。

使用方法：按生产工艺要求均匀添加。

贮存方法：阴凉、干燥、通风的仓库内，开封后尽快使用。

保质期：2年

包装：2KG，5KG，25KG塑桶。

1.水质香精适用于汽水、饮料、雪糕、其它冷饮品、酒等，一般用量为0.07-0.15%。2.油质香精适用于硬糖、饼干及其它烘焙食品等，一般用量为0.2%左右。但用丙二醇作溶剂的水油两溶香精也可用于汽水、饮料等，一般用量为0.05-0.1%。3.乳化香精适用于汽水、饮料等，一般用量为0.1%左右；混浊剂用量为0.08-0.12%。4.浆状香精适用于汽水、饮料配制底料用，也可直接用于汽水、饮料，一般用量为0.2-0.23%（全色），0.05%（非全色，另补焦糖色0.15-0.18%）。5.椰子粉末适用于饼干，其它肉类、蔬菜类、家禽等粉适用于饼干，蔬菜类、家禽等调味粉、外撒粉适用于膨化食品、方便食品和汤料，一般用量为0.3-1%。6.酒用香精用量一般为0.04-0.1%，茶叶用香精，用量为1%左右。饲料用粉末香精用量一般为0.5‰，饲料香精（用于添加剂）（5%-10%）。

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