

河北黄瓜香精生产厂家

产品名称	河北黄瓜香精生产厂家
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:黄瓜香精生产厂家 型号:食品级/工业级黄瓜香精 产地:河北黄瓜香精厂家
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

黄瓜香精简介：

黄瓜粉末香精

【用量】：在国标GB2760规定使用原则下，按生产所需添加于饮料中。

【使用方法】：按生产工艺要求，把香精加入产品中。

【贮存方法】：常温避光，放置阴凉通风干燥处，开封后请密封及尽快使用

【保质期】：12个月

【香气描述】：纯正浓郁的黄瓜香气、香气逼真

【用途】：食品香精中用于膨化食品、肉制品、调味品、汤料等产品

用途：1食品青瓜香精：适用于糖果、烘焙、乳制品、乳品饮料、盐津、炒货等产品。2日化青瓜香精，适用于香水，膏霜，护肤品，空气清新剂，工艺品等产品。

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%）。