

河北牛奶香精生产厂家

产品名称	河北牛奶香精生产厂家
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:牛奶香精生产厂家 型号:食品级/工业级牛奶香精 产地:河北牛奶香精厂家
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

牛奶香精简介：

工厂生产的饮料、糖果、饼干等食品，几乎无不添香加味，奶油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。

奶油香精；粉末/液体奶油香精 持久留香 耐高温 适用于食品等行业。

【奶油香精食用范围】

烘焙系列香精适用于各种饼干、糕点、馅料等烘焙类食品；

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、功能性乳制品等乳品及冰品产品；

【奶油香精食用方法注意事项】

1、奶油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结束环节，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：液体 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。

奶油香精是参照天然食品的香味，合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。有水果类、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精，适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体（水溶、油溶、水油两溶）、粉末、微胶囊、浆状等。

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%）。