

河北山楂香精生产厂家

产品名称	河北山楂香精生产厂家
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:山楂香精生产厂家 型号:食品级/工业级山楂香精 产地:河北山楂香精厂家
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

山楂香精简介：

品名：山楂粉末香精

用途：烘焙、冷饮、点心等食品加工

使用范围：适用于各种食品中。

使用方法：直接添加到产品中使用。

配料：食用香料、食用香精载体。

注意事项：为避免使用中浓淡不一，添加后搅拌均匀。

参考用量：0.1-0.5%（具体根据产品需量增减）

保质期：2年

贮存：本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

警示：本品不可以直接食用，不能和有毒物品存放混放。

产品特点：能耐高温

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。

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；

【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.为避免使用中浓淡不一，添加后搅拌均匀。