

河北大蒜粉生产厂家

产品名称	河北大蒜粉生产厂家
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:大蒜粉生产厂家 型号:食品级/工业级大蒜粉 产地:河北大蒜粉厂家
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

大蒜粉简介：

【产品名称】：大蒜冻干粉 大蒜提取物

【英文名称】：Garlic Extract【提取来源】：百合科植物大蒜Allium Sativum L. 的鳞茎，葱A.fistulosum L.鳞茎【产品规格】：冻干粉

【产品外观】：淡黄色精细粉末

【产品目数】：99.9%通过80目筛

【检测方法】：TLC

【应用范围】：保健 食品

【贮藏】：置于阴凉干燥、避强光，避高温处。

【产品包装】：1KG/灭菌铝箔袋；25KG/纸板桶；可根据客户要求对产品具体包装。

【保质期】：24个月

大蒜（Garlic）又叫蒜头、大蒜头、胡蒜、葫、独蒜、独头蒜，是蒜类植物的统称。半年生草本植物，百合科葱属，以鳞茎入药。春、夏采收，扎把，悬挂通风处，阴干备用。农谚说“种蒜不出九（月），出九长独头”，6月叶枯时采挖，除去泥沙，通风晾干或烘烤至外皮干燥。

大蒜呈扁球形或短圆锥形，外面有灰白色或淡棕色膜质鳞皮，剥去鳞叶，内有6~10个蒜瓣，轮生于花茎的周围，茎基部盘状，生有多数须根。每一蒜瓣外包薄膜，剥去薄膜，即见白色、肥厚多汁的鳞片。有浓烈的蒜辣气，味辛辣。有刺激性气味，可食用或供调味。地下鳞茎分瓣，按皮色不同分为紫皮种和白皮种。大蒜是秦汉时从西域传入中国，经人工栽培繁育，深受大众喜食。

产品名称：甘油（丙三醇） CAS：56-81-5

品牌：印尼 级别：医药级

含量：99.7% 规格：250公斤/桶

甘油（丙三醇）甘油用途：

广泛用于纺织、印染、造纸、印刷、洗涤剂、日化、玻璃纸、搪瓷、石油、电子、橡胶、塑料、制革、化学、化纤等行业。主要用作保湿剂、保润剂、吸湿剂、润滑剂、柔软剂、软化剂、增稠剂、增塑剂、稀释剂、防冻剂等。