

# 甘肃华羚+果胶酶,生物酶 10KG 酶制剂

产品名称	甘肃华羚+果胶酶,生物酶 10KG 酶制剂
公司名称	甘肃华羚干酪素有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	型号:果胶酶 类别:食品乳化剂 品牌:甘肃华羚
公司地址	合作市环西路32号
联系电话	0941-8231752 13239684309

## 产品详情

型号	果胶酶	类别	食品乳化剂
品牌	甘肃华羚	有效物质含量	10000 ( % )
执行标准	QS-1	主要用途	饲料、麻料脱胶、木材防腐等处理
CAS	QS-1		

产品分类：酶制剂系列产品型号：hlpec-10产品规格：1000/袋

产品介绍：本产品采用黑曲霉菌，经液体深层发酵精制而成。主要用于果汁、蔬菜汁、葡萄酒等系列产品的加工处理。也可用于饲料、麻料脱胶、木材防腐等处理。产品状态：白色或灰褐色粉剂理化性质：作用ph范围：ph3.0-6.0，最适ph：4.5-5.5。作用温度范围：10-55，最适温度：50。用法用量：将本制剂用适宜的工艺水溶解后加入制好的果汁中，搅匀，常温静置12-24小时，即可澄清果汁。按照水果品种的不同，本公司推荐用量是果汁的百万分之一到十万分之一(1-10ppm)，请用户根据小试确定最佳用量。包装：本品标准包装为：液体为12、30kg/桶、固体为1kg/袋、12kg/桶。储运：本品分为固体和液体两种状态，最佳贮藏条件为4-15，一般为室温贮藏，避免阳光直射，每三个月酶活损失小于5%。保质期：一年

指标名称	100000u/g	重金属
指标活性	30ppm(如铅)铅	5ppm 汞
	3ppm镉	0.1ppm 砷
	3ppm细菌总数	1000cfu/g大肠菌群
	30cfu/g致病菌	不得检出