

# 河南郑州升达食品添加剂 供应食用明胶、水解明胶、饲料胶增稠剂

产品名称	河南郑州升达食品添加剂 供应食用明胶、水解明胶、饲料胶增稠剂
公司名称	郑州升达食品添加剂有限公司
价格	14.00/公斤
规格参数	主要有效成分:明胶 级别:食品级 品牌:升达
公司地址	郑州市二七区京广南路长通商贸城1排11号
联系电话	0371-68756854 15803837053

## 产品详情

主要有效成分	明胶	级别	食品级
品牌	升达	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	1*25	执行标准	GB6783-94
主要用途	增稠剂 ; 稳定剂 ; 发泡剂	CAS	有

用途] 增稠剂 ; 稳定剂 ; 发泡剂。食用明胶被广泛地应用于酿酒、干酪、奶制品、肉制品、罐头、香肠、果冻、皮冻、糖果、糕点、冷饮品和餐饮业等各种食品行业。

### [理化指标]

指标名称品种	食用明胶									
	a			b			c			
	1级	2级	3级	1级	2级	3级	1级	2级	3级	
水份%	12			14						
凝冻强度(12%h2o,6.67%),bloom,g	220	200	180	160	140	120	100	80	60	
勃氏粘度(6.67%60 )mpa.s	9.5	8.0	6.5	6.0	5.0	4.5	3.5	3.0	2.5	
恩氏粘度(12%h2o,15%40 ) ° e	20	18	16	14	12	10	8	7	6	

透明度(5%40 )mm	280	230	200	200	150	130	80	50	50
灰份	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
水不溶物%	0.2			0.2			0.5		
ph值	4.5-6.5								
粘度下降(6.67%,37 )	10			10			14		
二氧化硫 , mg/kg	30	30	40	80	100	100	150	150	160
铬,mg/kg	0.5	0.5	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0
砷,mg/kg	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.2
重金属以pb计,mg/kg	50								
大肠菌群(gb4789-3),个/50g	20			20			100		
细菌总数(gb4789-2),个/g	103			103			103		
沙门氏菌	不得检出								