

复配肉制品增稠剂，结构细腻，降低成本

产品名称	复配肉制品增稠剂，结构细腻，降低成本
公司名称	青岛和众信食品科技有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:和众信 型号:1 价格:面议
公司地址	山东省青岛市城阳区春阳路167号办公室908
联系电话	18863957318

产品详情

主要成分：卡拉胶、魔芋粉、氯化钾

执行标准：GB 26687-2011

产品特点：

1. 具有凝胶、保水、乳化、塑形、增强弹性等作用；
2. 使肉制品的结构细腻、切片性好、韧脆适中、富有弹性、不易析水；
3. 提高产品质量、降低生产成本。

适用范围：适用于火腿肠、烤肠、午餐肉等乳化肉制品、鱼糜制品、菜肴制品、汤料制品等

参考用量：为制成品总量的0.4-0.8%

使用方法：依生产工艺要求，在滚揉、斩拌过程中与其它辅料一起添加使用