

增味剂 20 味之素 99.9 (%)

产品名称	增味剂 20 味之素 99.9 (%)
公司名称	南京味之素食品有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	型号:20 品牌:味之素 含量:99.9 (%)
公司地址	南京市六合区大厂街道新华路668号68号楼402室
联系电话	86 25 58361766/58361755 13585193978

产品详情

型号	20	品牌	味之素
含量	99.9 (%)	有效物质含量	99.9 (%)
产品规格	10KGX2袋X1箱	主要用途	食品增鲜

日本味之素呈味核苷酸二钠【质量标准】

项目	技术指标
item	limit
性状	白色结晶或结晶性粉末，具有特殊鲜味
description	white crystals or crystalline powder, with special flavor
溶液澄清度与颜色	澄清无色
state of solution(transmittance)	clear and colorless
氨基酸	溶液不显色
amino acid	solution appear colorless
铵盐	石蕊试纸不变色
nh4(ammonium)	unchanged color of litmus paper
ph值	7.0—8.5
砷盐(以as ₂ o ₃ 计) (%)	0.0001
arsenic	
重金属 (以pb计) , (%)	0.001

heavy metal(pb) 其他核苷酸	不得检出
other nucleotide	not detectable
干燥失重, (%)	25
loss on drying (imp加gmp)总含量(以干样计), (%)	97—102
i plus g(count by drying product) imp含量(混合比), (%)	48—52
imp(mixed proportion) gmp含量(混合比), (%)	48—52
gmp(mixed proportion)	<p>呈味核苷酸二钠(i+g)产品名称:呈味核苷酸二钠(i+g)产地品牌:日本味之素产品功能:呈味核苷酸二钠(i+g)功能介绍:1.鲜味相乘效果。与味精混合使用可以产生鲜味倍增效果,降低产品成本。2.增强及改善食品风味,可以增强食物的天然鲜美、浓郁与香甜味。3.使肉类味道更鲜美,与味精混合后添加可增强肉类原味,强化肉类香味,减少肉类用量令成本降低。4.抑制食品中过咸、过苦、过酸等不良气味,并可以减少异味(氨基酸味、面粉味等)5.具有较佳的溶解性及在产品中的稳定性。使用范围及建议使用量:在食品工业中,鲜味剂广泛用于液体调料,特鲜酱油、粉末调料、肉类加工、鱼类加工、饮食业等行业。</p> <p>1.家庭及饮食业应用调味品菜肴及汤汁加入0.1-0.5%复合鲜味剂,不但汤汁鲜,并赋予浓厚的肉香味。用于烧肉、烧鸡、烧鸭、烧羊肉、卤制品、红烧鱼等的各种自制佐料汁中,加入0.5-1%的复合鲜味剂,可使佐料呈现天然味感。2.肉类食品加工按一定比例的酵母味素,水解动物蛋白、i+g、味精、用于肉类食品中,如火腿、香肠、肉丸、肉馅等,可抑制肉类的不愉快气味,具有矫味作用,增进肉香熟成,赋予肉制品浓郁香味。3.复合鲜味剂用于各式快餐食品方便面汤料中,突出肉类香味和增强鲜味。产品规格:包装规格:10公斤x2袋x1箱</p>