

纳他霉素 防腐剂纳他霉素

产品名称	纳他霉素 防腐剂纳他霉素
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	780.00/公斤
规格参数	作用:防腐剂 产品型号:食品级 产品作格:500克/瓶
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

纳他霉素 50%含量 780元/公斤 95%含量1590元/公斤

作用：防腐剂 天然防腐剂 食品级防腐剂 CAS:7681-93-8

纳他霉素 可以水溶的防腐剂 天然防腐剂纳他霉素 水溶纳他霉素

纳他霉素 GB2760—2011允许使用在干酪；糕点；果蔬汁（浆）；发酵酒；酱卤肉制品类；熏、烧、烤肉类；油炸肉类；西式火腿类；肉灌肠类；发酵肉制品以及蛋黄酱和沙拉酱的防腐保鲜。我国国标GB2760规定了纳他霉素的适用范围和用量：乳酪、肉制品、肉汤、西式火腿、广式月饼、糕点表面等，用200-300mg/kg悬浮液喷雾或浸泡。残留量应小于10mg/kg 【产品使用方法】纳他霉素配，现用现配，表面使用，表面喷洒。

我们的地址：金水区天伦路9号院电话：0371-55887867联系手机：13849051607 期待您的咨询

纳他霉素在GB2760中的使用范围及使用量

- 1、干酪和再制干酪及类似品 使用量 0.3‰，表面使用，残留量 < 10mg/kg
- 2、糕点 使用量 0.3‰，表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 3、酱卤肉制品类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 4、熏、烧、烤肉类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg
- 5、油炸肉类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg

6、西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg

7、肉灌肠类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg

8、发酵肉制品类 使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg

9、蛋黄酱、沙拉酱 使用量 0.02‰，残留量 10mg/kg

10、果蔬汁（浆）使用量 0.3‰，混悬液喷雾或浸泡，残留量 < 10mg/kg

11、发酵酒 使用量 0.01g/L。

【纳他霉素贮存】纳他霉素贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。