

优质异抗坏血酸钠，到专业的郑州大田公司.质量/价位/服务/满意！

产品名称	优质异抗坏血酸钠，到专业的郑州大田公司.质量/价位/服务/满意！
公司名称	郑州大田食品添加剂有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	型号:优级品 品牌:郑州拓洋.江西百勤 含量:99（%）
公司地址	中国 河南 郑州市二七区 郑州市二七区万客来
联系电话	86 0371 67015128 13663861828

产品详情

型号	优级品	品牌	郑州拓洋.江西百勤
含量	99（%）	有效物质含量	100（%）
产品规格	1*25kg/箱	执行标准	国标2873-2008
主要用途	抗氧化剂	CAS	03-01
名称	D-异抗坏血酸钠		
型号	****	品牌	拓洋、百勤
含量	99.9（%）	有效物质含量	99（%）
产品规格	25kg	执行标准	fcc
主要用途	抗氧化剂	cas	否
名称	d-异抗坏血酸钠		

d-[异抗坏血酸钠](#)（d-sodium erythorbate）又名赤藻糖酸钠，是一种新型生物型食品抗氧、防腐保鲜助色剂。能防止腌制品中致癌物质-亚硝胺的形成，根除食品饮料的变色、异味和混浊等不良现象。广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、酒类、饮料及罐头食品的防腐保鲜助色。主要以大米为主要原料，采用微生物发酵生产获得产品。按国家gb8273 - 87 标准生产。用量和具体适用范围按2760执行。

d-异抗坏血酸钠为食品行业中重要的抗氧保鲜剂，可保持食品的色泽，自然风味，延长保质期，且无任何毒副作用。广泛用于肉食品、鱼食品、啤酒、水果汁、果汁晶、水果和蔬菜罐头、糕点、乳制品、果酱、葡萄酒、咸菜，油脂等。1. 肉制品中：作为发色助剂，保持色泽，防止亚硝钠类形成，改善风味

d-异抗坏血酸钠

，切口不易褪色。腌制咸菜：保持色泽，改善风味。 2.
冷冻鱼虾：保持色泽，防止鱼表面氧化产生腐臭味。 3.
啤酒及葡萄酒：在发酵后加入，防止异味和混浊，保持色香味，防止二次发酵
4.果汁及酱类：在装瓶时加入，保持天然vc，防止退色，保持原有风味。 5.
水果储存：喷雾或配合柠檬酸使用，保持色泽风味，延长储存期。
6.罐头制品：在装罐前加入到汤汁，保持色香味。 7.
用于面包中，可保持面包的色泽，自然风味和延长保质期，且无任何毒副作用。 8.中国<<食品添加剂使用卫生标准>规定用于面包.方便面.最大使用量为0.2g/kg,用于汤料，肉制品最大使用量1.0g/kg.d-异抗坏血酸钠为食品行业中重要的抗氧化剂，可保持食品的色泽，自然风味，延长保质期，且无任何毒副作用。广泛用于肉食品、鱼食品、啤酒、水果汁、果汁晶、水果和蔬菜罐头、糕点、乳制品、果酱、葡萄酒、咸菜，油脂等。

1.肉制品中：作为发色助剂，保持色泽，防止亚硝钠类形成，改善风味

d-异抗坏血酸钠

，切口不易褪色。腌制咸菜：保持色泽，改善风味。

2.冷冻鱼虾：保持色泽，防止鱼表面氧化产生腐臭味。

3.啤酒及葡萄酒：在发酵后加入，防止异味和混浊，保持色香味，防止二次发酵

4.果汁及酱类：在装瓶时加入，保持天然vc，防止退色，保持原有风味。

5.水果储存：喷雾或配合柠檬酸使用，保持色泽风味，延长储存期。

6.罐头制品：在装罐前加入到汤汁，保持色香味。

7.用于面包中，可保持面包的色泽，自然风味和延长保质期，且无任何毒副作用。

8.中国<<食品添加剂使用卫生标准>规定用于面包.方便面.最大使用量为0.2g/kg,用于汤料，肉制品最大使用量1.0g/kg.

批发说明