

优质高酯中凝果胶（HM-MRS）

产品名称	优质高酯中凝果胶（HM-MRS）
公司名称	衢州果胶有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:果胶 级别:食品级 品牌:力鹏
公司地址	衢州市经济开发区百汇路707号
联系电话	0570-3853308 13235708928

产品详情

主要有效成分	果胶	级别	食品级
品牌	力鹏	有效物质含量	总半乳糖醛酸 85（%）
产品规格	高酯中凝（HM-MRS）	执行标准	GB25533-2010
主要用途	增稠剂、稳定剂、胶凝剂、乳化剂	CAS	9000-69-5

果胶（pectin）是一种天然的复合多糖类高分子化合物，存在于所有绿色陆生植物的组织中。其分子主干是以 -1,4糖苷键连接半乳糖醛酸组成的线性链，分子量高130000g/mol。除半乳糖醛酸外，果胶分子中还含有10%-15%的中性糖残基，如鼠李糖、阿拉伯糖等，但各种中性糖在果胶分子链上的数量和分布取决于植物的种类，所以由不同原料提取的果胶其性质有一定的差异。

果胶作为纯天然食品配料已有90余年历史。因其良好的凝胶性能，在食品中广泛用作增稠剂和稳定剂。同时，果胶又是一种天然的水溶性膳食纤维。传统上，果胶被用于果酱、果冻和糖果生产。现在，果胶也被广泛应用于酸奶、酸乳饮料、果汁和果汁饮料以及医药健康领域。果胶作为食品添加剂的欧盟代码是e440,美国fda认定果胶为安全食品（gras）。

高酯中速胶凝果胶

产品名称：柑橘果胶

产品描述：力鹏牌中速胶凝果胶是从柑桔皮中提取的，加蔗糖标准化的柑橘果胶。

产品规格：高酯中凝

产品外观：淡米黄色固体粉末

执行标准：gb25533-2010

理化指标:

胶凝度 (usa-sag)	150 ± 5 °
酯化度, %	66-69%
干燥减量, w/%	12
二氧化硫, mg/k	50
酸不溶灰分, w/%	1
总半乳糖醛酸, w/%	65
铅 (pb), mg/kg	5
甲醇+乙醇+异丙醇, w/%	1.0
(仅限于非乙醇加工的产品)	

微生物指标：

菌落总数	1000/g
霉菌及酵母菌	100/g
大肠菌群	1g中未检出
埃希氏杆菌	1g中未检出
金黄葡萄球菌	1g中未检出
沙门氏菌	25g中未检出

包装：采用净重20公斤纸板箱，箱内用pp薄膜1公斤小包装，也可按用户要求包装。

贮存：置于阴凉干燥处，最好在20 以下存放。

保质期：12个月。

