

品牌果蜡 FS2010 水果保鲜剂

产品名称	品牌果蜡 FS2010 水果保鲜剂
公司名称	衢州市柯城巨里果蜡厂
价格	6000.00/桶
规格参数	型号:FS2010 类别:水果保鲜剂 品牌:骏发
公司地址	衢州市柯城区石梁镇珊塘村
联系电话	0570-3868155 13656701112

产品详情

型号	FS2010	类别	水果保鲜剂
品牌	骏发	有效物质含量	99 (%)
执行标准	HG2929—1990(1997)	主要用途	水果保鲜

“骏发”果蜡产品说明书

成分：巨里果蜡厂生产的果蔬保鲜剂由天然树脂被膜剂与天然植物杀菌剂复合而成，不含任何化学防腐剂，无环境污染，对人、畜无害，适用于柑桔、苹果、梨、板栗、瓜子、西红柿、萝卜等果蔬的贮藏保鲜。

作用：使用本品处理新鲜水果蔬菜，可在表面形成可食用的保护膜，以减少水分散失，防治果蔬干缩，改善水果的外观品质，同时能抑制呼吸，抑制病害的发生和传播减少损耗，提高好果率，延长果蔬商品的货架期。

研究表明：本品以有效抑制果品生理活动，使用后，可降低失重率5%，降低烂果率1—8%，维生素c、总糖等含量指标有所提高，果品风味及外观保持良好，并增加果蔬光亮度。

使用方法：可通过机械使用或人工涂抹的方法，对新鲜果蔬进行处理，提供处理的果品要无病虫害，要剔除伤、病、残、次品；采收，搬运，挑选都需要注意避免损伤。

机械使用：用于水果处理系统的上蜡部分，“骏发”果蜡不稀释。一升果蜡处理1吨至1.5吨水果。

人工涂抹：将水果用清水清洗并擦干（水果表面不太脏时也可省略此步骤）用蘸过“骏发”果蜡原液的毛巾或海绵等涂抹、晾干。

蔬菜的使用方法和水果的使用方法一样。

打蜡注意事项：

打蜡前需将水果表面彻底清洗干净。打蜡前应确保水果表面无水。打蜡后应立即将水果表面的蜡液烘干/风干。打蜡后24—48小时内，将水果常温避光存放及运输，但应避免低温贮藏，防止其表面结水。

规格：20kg、200kg

牌号	骏发	原产地	衢州
含量	99(%)		

(一) 主要原料本产品选用天然树脂(紫本胶小虫的提炼产品)。(二) 使用范围本产品用于苹果、柑、橘、橙、柚子、梨、花卉等多种瓜果蔬菜的上光打蜡。(每一种果蔬保鲜蜡的针对性强)(三) 功能与特点1、涂覆保鲜蜡后能在果蔬表面形成一层光亮、透明的可食性蜡层，保护果面。2、能遮盖住果蔬表面上的气孔，减少水分蒸发，防止果皮皱缩；3、阻碍了果蔬的气体交换，降低其呼吸强度，抑制了果蔬细胞内酶的活性，使糖酸含量降低速度变缓，延长了果蔬的贮藏期和货架期；4、防止微生物侵染；5、增加色泽、亮度、质感，改善外观，提高果蔬商品价值及市场竞争力；(四) 施用方法机械施用:适用于国内外各型号清洗打蜡抛光设备使用,蜡液无须稀释处理,一吨果品需要蜡液1升.人工涂抹:果品清洗晾干后,取少量果蜡,用软布或海绵均匀涂抹于果面,自然晾干.处理一吨果品需要蜡液约1升.(五):包装规格:提供20kg,200kg两个包装规格,用户可根据需要选择.(六) 储存:请密闭保存,摆放于干燥,阴凉处,避免过热,远离火源,避免受冻.

衢州市柯城巨里果蜡厂成立于2003年3月.生产的“骏发”牌果蜡,是经中国林业科学研究院、上海华东理工大学等高校科学技术运用到产品中,使本厂生产的产品集高、精、尖技术于一体,以强大的科研力量保证产品质量。“骏发”牌果蜡是采用进口天然胶和水等制成,是对新鲜水果采后使用的一种保鲜剂,本产品涂敷在柑桔、苹果、瓜子等果实表面形成薄膜,以抑制果实呼吸,防止内部水分蒸发,抵御微生物侵入;并能改善外观,提高商品价值,延长水果货架期。该产品的生产技术达到国内领先水平,本产品执行标准为hg2929-1990(1997)。巨里果蜡厂始终恪守“以科技为先导,以质量求生存,以品牌求发展”的宗旨为每一为顾客的利益全力以赴(未完,全文请查看更多)

精品推荐更多 >>

供应水果果蜡

¥6000.00

2桶起

供应果蜡

¥6000.00

2桶起

供应果蜡

¥ 600.00

10桶起

供应果蜡

¥ 600.00

10 1 桶 = 20kg起

供应水果果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应果蜡

¥ 6000.00

2桶起

供应果蜡

¥ 600.00

2桶(20kg)起

供应果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应水果果蜡

¥ 6000.00

2桶起

供应果蜡

¥ 6000.00

2桶起

供应果蜡

¥ 600.00

10桶起

供应果蜡

¥ 600.00

10 1 桶 = 20kg起

供应水果果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应果蜡

¥ 6000.00

2桶起

供应果蜡

¥ 600.00

2桶(20kg)起

供应果蜡

¥ 6000.00

1桶起

公司荣誉更多 >>

证书图片	证书名称	发证机构	生效日期	截止日期
	营业执照	衢州市工商行政管理局	2006年11月08日	
	国家加工食品及添加剂质量监督检验报告	国家加工食品及添加剂质量监督检验中心	2009年12月18日	

最新供应更多 >>

供应“骏发”牌果蜡

¥ 600.00

1桶起

供应“骏发”牌果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应“骏发”牌果蜡

¥ 6000.00

1桶起

出售“骏发”牌水果果蜡

¥ 600.00

1桶起

供应水果果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应“骏发”牌果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应果蜡

¥ 600.00

2桶(20kg)起

供应果蜡

¥ 6000.00

1桶起

供应果蜡

¥ 6000.00

2桶起

供应果蜡

¥ 6000.00

2桶起