麦 恺 胜 (上 海) 食 品 有 限 公 司
Mackessen (Shanghai) Food Co.,LTD
Add: No.1318 Huijin Rd,Qingpu Industrial Zone Shanghai China
上 海 市 青 浦 工 业 园 区 汇 金 路 1318 号3幢 PC201707
Tel:(86)021-59703258 Fax:(86)021-59703090

保利PS340--肉制品增稠剂

使用范围

预制肉制品、熟肉制品

成分

卡拉胶、氯化钾、葡萄糖

产品功能

提高肉制品的保水性，提高肉品嫩度，改善肉品外观，紧密组织，提高肉品切片性，控制肉品脱水率，减少重量损失，防止脂肪分离，减少蒸煮损失，有效控制肉制品中气泡的生成。

产品技术指标

名称	参数
外观	棕黄色粉末，海藻腥味
溶解性（1%水溶液）	浅黄色浑浊溶液，久置分层
pH值（1%水溶液）	9—11
水分， %	≤10
粘度（2%水溶液），mpa.s	≥5
砷(As),(mg/kg)	≤2.4
铅(Pb),(mg/kg)	≤2
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

使用方法

依生产需要直接投料，或与其他物料干混后使用

建议用量

相当于最终产品的0.2%-0.3%

包装

25kg/包 食品级高密度聚丙烯袋

储存条件/保质期

——常温干燥储存

——24个月（原包装）