



麦恺胜(上海)食品有限公司
Mackessen (Shanghai) Food Co.,LTD
上海麦恺晨贸易有限公司
Shanghai Mackessen Trading Co., Ltd
上海市青浦工业园区汇金路 1318 号 PC201707
No.1318 Huijin Rd,Qingpu Industrial Zone Shanghai China
Tel: 8621-59703258

保利 PS330—肉制品增稠剂

使用范围

适用于预制肉制品、熟肉制品。

成分

卡拉胶、氯化钾、食用葡萄糖、魔芋粉、氢氧化钙

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	灰白色粉末状
溶解性(1%水溶液)	白色絮状沉淀，久置分层，上层溶液澄清
PH(1%水溶液)	7—10
水分，%	≤10
粘度(2%水溶液)，mpa.s	≥5
砷(As),(mg/kg)	≤2
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

相对于最终产品的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)