



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 PS370-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、二水硫酸钙

### 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)	9—11
水分，%	≤10
保水，%	98±2
凝胶强度(2%水溶液)，kg/cm <sup>2</sup>	≥0.350
砷(As),(mg/kg)	≤2.00
铅(Pb),(mg/kg)	≤2.00
大肠埃希氏菌(CFU/g)	<10
沙门氏菌(25g)	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 复合塑料包装袋

### 储存条件/保质期

- 阴凉干燥处存放
- 24个月(原包装)