

SPRINGPHOS-4 (Food additive)

รายละเอียดผลิตภัณฑ์:

🔗 **SPRINGPHOS-4** เป็นวัตถุเจือปนอาหารประเภทสารประกอบ phosphate ผสมในอัตราส่วนที่เหมาะสม โดยใช้ส่วนผสมที่เป็น Food grade ตามข้อกำหนดมาตรฐานของ CODEX และ JECFA ใช้กับผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว, วุ้นเส้น, บะหมี่

คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์:

- 🔗 เพิ่มความสามารถในการอุ้มน้ำของผลิตภัณฑ์
- 🔗 เพิ่ม Yield ของผลิตภัณฑ์/ช่วยลด Cooking loss
- 🔗 เป็นอิมัลชันช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดี
- 🔗 ปรับปรุงเนื้อสัมผัสของเส้น เพิ่มความยืดหยุ่นและความนุ่ม



Specification:

ปริมาณฟอสเฟต (%P ₂ O ₅)	55.0 Min
pH (ที่สารละลาย 1%)	7.5 – 9.0

การเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

- 🔗 เก็บในที่แห้งและสะอาด จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง
- 🔗 อายุการเก็บรักษา 2 ปีนับจากวันผลิต

การบรรจุ:

- 🔗 น้ำหนักบรรจุ 25 กก./ถุง

การนำไปใช้:

- 🔗 ปริมาณที่แนะนำ 0.2 – 0.4% ต่อน้ำหนักแป้ง
- 🔗 ขั้นตอนการผสม :

ผสม **SPRINGPHOS-4** ในส่วนผสมที่เป็นของผงเช่น แป้งและเติมในเครื่องผสมพร้อมด้วยน้ำเปล่า หรือ ละลายในน้ำเปล่าคนให้ละลายก่อนผสมในส่วนผสมอื่น และผลิตตามขั้นตอนปกติ

