



Crystal FoodTech
European food technology

NON PHOSPHATE



**PHỤ GIA THỰC PHẨM
CHUYÊN DÙNG CHO CÁ TRA FILLET XUẤT KHẨU**

I - PPF 68

- ❖ *Tăng độ săn chắc cơ thịt cá*
- ❖ *Ngăn chặn quá trình oxy hóa*
- ❖ *Tăng khả năng giữ nước*
- ❖ *Ổn định màu sắc, chất lượng*






Crystal FoodTech
European food technology

NON PHOSPHATE



I - PPF 68

Tên sản phẩm	I - PPF 68 <i>Hỗn hợp không Phosphate - Phụ gia thực phẩm chuyên dùng trong chế biến thủy hải sản, đặc biệt là cá tra fillet xuất khẩu.</i>		
Công dụng	I - PPF 68 tăng độ săn chắc cơ thịt cá, ngăn chặn quá trình oxy hóa, tăng khả năng giữ nước và ổn định màu sắc, chất lượng của sản phẩm.		
Đặc tính kỹ thuật	+ Trạng thái : Dạng bột trắng, không mùi, không tạp chất. + pH : 8.0 – 9.0 + Độ hòa tan : Tan hoàn toàn trong nước.		
Thành phần	Thành phần + Sodium Citrate + Sodium Chloride + Potassium Chloride	Số E E331(iii) E508	Số CAS 6132-04-3 7647-15-5 7447-40-7
Đóng gói	25 kg: Túi PE bên trong và túi KP bên ngoài.		
Liều dùng	Hòa tan 1.5- 2.0% I - PPF 68 vào trong nước.		
Bảo quản	+ Đóng kín bao bì khi không sử dụng; + Tránh xa nguồn ẩm ướt.		
Hạn sử dụng	Sử dụng tốt nhất trong 24 tháng kể từ ngày sản xuất.		
Quy định	43/2020/ATTP-CNĐK 01/PHALE/2020		
Chứng nhận	    		



🏠 Số 182/6, ĐT 848, Khóm Tân An, Phường An Hòa, Tp. Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp

☎ +84 2773 764 332 Hotline: +84 983 892 081

Email: info@crystalfoodtech.vn

www.crystalfoodtech.vn