

产品名称：食品添加剂 水分保持剂 615

商品名：食品添加剂 肉制品改良剂-615

功能：水分保持剂、酸度调节剂、稳定剂

成分：三聚磷酸钠（符合 GB25566-2010 要求）、焦磷酸钠（符合 GB 25557-2010 要求）、六偏磷酸钠（符合 GB 1890-2005 要求）、焦磷酸二氢二钠（符合 GB 25567-2010 要求）。

食品卫生许可证编号：云卫食证字〔2006〕第 530000-000044 号

性状：白色粉末，易溶于水。

产品标准代号：GB 26687-2011。

技术要求：

项 目	指 标
感官要求	白色粉状，不应有异味、异臭，不应有腐败及霉变现象，不应有视力可见的外来杂质
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），w/%	75~85
pH（10g/L 溶液）	8.4~9.4
砷(以 As 计) / （mg/kg） ≤	2
铅（Pb） / （mg/kg） ≤	2
重金属(以 Pb 计) / （mg/kg） ≤	10
氟化物(以 F 计) / （mg/kg） ≤	10

规格、净含量及包装方式：每袋净含量 25 千克，外包装为纸塑复合袋，内包装为食品包装用聚乙烯薄膜袋。

使用范围及使用量：食品添加剂 复配水分保持剂 615 作为水分保持剂、酸度调节剂、稳定剂，可在肉制品加工中按照 GB 2760-2011 食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》的规定适量添加，其使用范围及最大使用量应严格执行 GB 2760-2011 食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》和 2011 年以后卫生部食品添加剂公告的要求。

使用方法：根据加工工艺需要,以干粉或水溶液形式添加。

贮存条件：贮存于阴凉、干燥、通风良好的仓库中。注意防雨、防潮、防日晒。不得与有毒、有害的物品混装、混贮或混运。产品开包使用后请及时封口，以防产品受潮而结块。

保质期：三年。