

HANDBOOK OF FOOD ADDITIVES

食品添加剂手册

第四版

凌关庭 · 主编



化学工业出版社

HANDBOOK OF FOOD ADDITIVES

食品添加剂手册

第四版

凌关庭 · 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

TS2023-62
L563.04

本书以我国 2012 年底所颁布的食品添加剂法规、标准、公告等为纲,包括 GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、各种食品添加剂的国家标准和卫生部 2012 年之前各补充公告,适当补充联合国(JECFA—2010)、美国(FCC—2009)、欧盟、日本、中国台湾地区(2012)等批准使用的品种和内容。包括营养强化剂、乳化剂、酶制剂、调味剂、加工助剂等 22 大类(不包括香料),共 1200 余种。

对各种食品添加剂,除介绍法定的质量标准、使用限量和检验方法(鉴别试验、含量分析、质量指标分析)外,重点介绍由各国风险评估所得出的安全性评价,以及法规中较少涉及的性状、生理功能、不同制法、用途和参考文献(引述近期直接文献数千篇)等内容。各品种均按拼音字顺排列,以解决多功能品种的遗漏和查找不便。书前有各功能的概述和分类目录,书后有详细的中、英文索引,便于快速查找。

本书主要供食品添加剂的生产、科研、应用和检验部门的科技和管理人员使用,可为在安全有效的前提下开发新的食品添加剂、开发新的食品提供有效途径。也可供医学、卫生、商检、物流、贸易等部门的工作人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

食品添加剂手册/凌关庭主编. —4 版. —北京:化学工业出版社, 2012. 10
ISBN 978-7-122-15268-8

I. ①食… II. ①凌… III. ①食品添加剂-手册
IV. ①TS202. 3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 210953 号

责任编辑:刘俊之 陈 丽
责任校对:宋 夏

文字编辑:颜克俭
装帧设计:韩 飞

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 刷:北京永鑫印刷有限责任公司

装 订:三河市万龙印装有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张 63 $\frac{3}{4}$ 字数 2834 千字 2013 年 3 月北京第 4 版第 1 次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:288.00 元

版权所有 违者必究

京化广临字 2012—23 号

食品添加剂使用原则

(一) 食品添加剂的使用应符合下列要求：

1. 不应当掩盖食品腐败变质；
2. 不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷；
3. 不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；
4. 不应当降低食品本身的营养价值；
5. 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量；
6. 食品工业用加工助剂应当在制成最后成品之前去除，有规定允许残留量的除外。

(二) 在下列情况下可使用食品添加剂：

1. 保持或提高食品本身的营养价值；
2. 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；
3. 提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；
4. 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

——引自《GB 2760—2011 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》

营养强化剂使用原则

(一) 营养强化的主要目的

1. 弥补食品在正常加工、储存时造成的营养素损失。
2. 在一定的地域范围内有相当规模的人群出现某些营养素摄入水平低或缺乏，通过强化可以改善其摄入水平低或缺乏导致的健康影响。
3. 某些人群由于饮食习惯和（或）其他原因可能出现某些营养素摄入量水平低或缺乏，通过强化可以改善其摄入水平低或缺乏导致的健康影响。
4. 补充和调整特殊膳食用食品中营养素和（或）其他营养成分的含量。

(二) 使用营养强化剂的要求

1. 营养强化剂的使用不应导致人群食用后营养素及其他营养成分摄入过量或不均衡，不应导致任何营养素及其他营养成分的代谢异常。
2. 营养强化剂的使用不应鼓励和引导与国家营养政策相悖的食品消费模式。
3. 添加到食品中的营养强化剂应能在特定的储存、运输和食用条件下保持质量的稳定。
4. 添加到食品中的营养强化剂不应导致食品一般特性如色泽、滋味、气味、烹调特性等发生明显不良改变。
5. 不应通过使用营养强化剂夸大食品中某一营养成分的含量或作用误导和欺骗消费者。

——引自《GB 14880—2012 食品安全国家标准·食品营养强化剂使用标准》



港阳食品添加剂香料

GANGYANG FOOD ADDITIVES AND FLAVORS

国际金奖
International Golden Prize



广东名牌
Guangdong Famous Brand

本公司是中外合资企业，设备先进，引进国外同行业先进技术，专业生产及经营各类食品添加剂香料及原辅料，本公司注册商标“港阳”及“江牌”。一九九〇年荣获首届中国酒文化博览会名优产品奖，一九九四年荣获世界国际贸易博览会金奖，二〇〇一年荣获广东省食品行业名牌产品，二〇〇二年被评为中国食品添加剂百强企业，本公司的产品部分出口，并在全国化工原料公司、食品添加剂批发部、香精香料商店有经销。

● 鸡肉类

- GY08-14 三黄鸡香精
- GY08-3 白切鸡香精
- GY100117A 炖鸡香精
- GY100118 鸡肉香精
- GY3233-0001 鸡肉香精
- GY100831 鸡肉粉精
- GY110122-07 耐高温鸡粉
- GY3231 鸡肉粉精

● 牛肉类

- GY100112-88 烤牛香精
- GY110616-88 极品牛肉香精
- GY111101 牛味精油
- GY3220 牛肉粉精
- GY110706-01 极品牛味素
- GY110616-01 极品牛味膏

● 猪肉类

- GY3221 猪肉香精
- GY3225 猪肉粉精
- GY101209 烤鱼粉精

● 肉制品增香、增脆、防霉

- GY3406 肉制品增脆剂
- GY8059 加浓乙基麦芽酚
- GY8053 增香剂
- GY8963A 高效防霉剂

● 烧腊盐焗、卤水

- GY08-10 烧腊香味素
- GY3400A 烧腊香味素
- GY03-17 盐焗增香素
- GY3400-11 烧腊浓香宝
- GY3400H 腊味宝
- GY03-23 卤味浓香宝
- GY03-22 酱味卤王

● 肉精油、肉香剂类

- GY3246-06 肉精油
- GY091012-88A 肉味香剂
- GY091118-88A 红烧肉香精
- GY08-8 肉味浓香宝
- GY08-7 肉香王
- GY3227-70 透骨香膏

● 米面制品、奶类增香

- GY8203 米面制品增筋剂
- GY8000 鲜奶精
- GY8113 香兰素精

● 鲜味剂、调味品类

- GY2302 味特鲜
- GY2304 鲜味蛋白
- GY4552-20 扇贝鲜味料
- GY090627-22 酱油醋类增香剂
- GY2333 酱油增香剂
- GY2356 酱油香精
- GY2405 陈醋精
- GY03-33 凉拌菜风味剂

● 餐饮类

- GY03-12 火锅增香膏 (辣味)
- GY03-13 火锅增香膏 (白味)
- GY03-14 火锅鲜香王 (底料)
- GY101012 浓汤粉
- GY120213-01 鸡味宝
- GY120224-85 浓缩鸡肉汁
- GY120215-01 肉味浓汤宝
- GY03-21 烧鹅鸭香膏

● 其他添加剂及香料

- GY8206 米面制品改良系列
- GY120420 腌渍品增香剂系列
- GY1078 酒用香料系列

(广州科研所诚聘应用研发人员，欢迎专利发明合作)



质量获 ISO9001 国际认证

中外合资 阳江市港阳香化企业有限公司 中国广东

Sino-Foreign Joint Venture Yangjiang Gangyang Flavour-chemistry Co., Ltd Guangdong China.

地址: 阳江市吉祥西路3号 电话Tel: (0662) 3213296 3232833 3231721 传真FAX: 3238363 邮编: 529500

试读结束 需 <http://www.gyxh.com.cn> E-mail: gy3232833@126.com

经销单位: 全国各食品添加剂、香精香料商店均有经销

中国矿物质营养素第一品牌

钙盐系列：乳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、碳酸钙等。

铁盐系列：乳酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、EDTA铁钠、富马酸亚铁、正磷酸铁等。

锌盐系列：乳酸锌、葡萄糖酸锌、柠檬酸锌等。

复配系列：保健品专用营养素预混料、婴幼儿辅食专用营养素预混料、乳品及乳制品专用营养素预混料、功能性饮料专用营养素预混料、谷物及其制品专用营养素预混料

其它：葡萄糖酸锰、葡萄糖酸镁、葡萄糖酸铜、乳酸镁等。



郑州瑞普生物工程有限公司

地址：郑州市高新区瑞达路96号

邮编：450001

电话：0371-67896828

传真：0371-67896830

邮箱：ruipu@ruipu.com

网址：www.ruipu.com



唐士发 TANGSHIFA
胶体生产专家 胶体应用专家

广州市唐士发保健食品有限公司

30多年的专业，20多年的完善发展

胶体生产专家 胶体应用专家 支持项目开发 攻克技术难关

公司产品 / COMPANY'S PRODUCTS

食用级系列卡拉胶、琼脂、魔芋胶及精粉，及其复配增稠剂（胶粉）

- 1、耐酸（PH3.3）复配增稠剂、耐高温（121℃）复配增稠剂。
- 2、复配增稠剂（软糖专用）耐酸软糖粉，不因加酸而影响弹性和Q度；机械浇注复配增稠剂（软糖专用），不因储罐高温存放而影响弹性和Q度。
- 3、耐酸复配增稠剂（果酱专用果蔬膏专用）。制成的果酱、果蔬膏成品酸甜融和，风味醉人，质感丰满。
- 4、复配增稠剂（果冻专用、软糖专用）。视客户需求而分高、中、低档次。
- 5、复配增稠剂（羊羹膏专用、凉粉专用及龟苓膏专用、豆腐花凝固专用、冻皮专用）。
- 6、南方美食原料：即食双皮炖奶和即食姜撞奶粉的复配增稠剂。
- 7、米面、汤圆、饺子皮复配增稠剂，南方早餐特色爽滑猪肠粉复配增稠剂。
- 8、烘焙类：蛋糕、面包类的复配增稠剂。
- 9、猪、牛、羊肉丸肉肠复配增稠剂，鱼丸、鱼糜复配增稠剂。
- 10、糊类专用胶复配增稠剂：应用于芝麻糊、豆浆粉、豆奶、豆腐花。
- 11、果蔬饮料复配增稠剂。

非食用级增稠剂

- 1、汽车香座凝、家庭香座复配增稠剂。
- 2、美容面膜凝复配增稠剂。

本公司产品诚邀各地代理——提供复配技术

本公司产品保证质量，技术服务随时跟进，诚心帮助客户解决生产上的难题，客户如需要自己配制成我公司复配产品，只要厂家购进胶体原料有一定数量，我们可以指导配制，让厂家使用无误，质量不变，效果与我公司的产品无异。

本公司宗旨：

产品优质、价格低廉、
技术服务，无微不至；
售前咨询，详细解答；
售后服务，尽善尽美

广州市唐士发保健食品有限公司

办公地址：广州市荔湾区中山八路新虹街38号荔景楼A座514-516室

董事长、技术总监：唐鹤生（手机：13808880122）

总经理：唐景昭（手机：13808880132）

公司网址：www.tangshifa.com

邮政编码：510175

业务电话：020-81935834、81936864

技术咨询、专家热线：020-81385862、13808880122

传真：020-81723833

Email: gztsf@126.com



盐城市春竹香料有限公司

天然香料

合成香料

盐城市春竹香料有限公司创建于1986年，专业生产天然香料和合成香料，其产品广泛应用于食品、日化 and 医药的生产与制造。我厂位于黄海之滨，紧临沿海高速和
新长铁路，距上海仅350公里，交通十分便利。

盐城市春竹香料有限公司现有职工178人，其中高级工程师5人，专业技术人员36人。现有产品是醇，酸，酯，醛，内酯等五大类，产品有120多种，年产量8000吨。先进的生产设备、科学的管理和质量至上的理念使得我厂产品畅销海内外，其注册商标“春竹”在欧洲、北美洲及拉丁美洲市场更是享有较高的知名度。2000年6月我厂通过ISO9002国际质量体系认证，同年8月16日获美国犹太人KOF-K认证。2001年我厂作为中国较具影响力的香料生产企业被授予进出口自营经营权，从而大大增强了我厂产品在国内国际市场的竞争力。

酯

2-甲基丁酸乙酯
丙酸乙酯
乙酸异戊酯
丁酸乙酯

酸

合成戊酸
2-甲基丁酸
异戊酸
天然丙酸

醇

合成戊醇
天然2-甲基丁醇
天然丙醇

醛

杨梅醛
天然异戊醛
天然丁醛
天然丙醛

内酯

丁位癸内酯
丁位十二内酯
丁位十一内酯
丁位己内酯

地 址： 中国江苏射阳县千秋镇滨东村
邮 编： 224355
电 话： 0515-88701580 88704888
传 真： 0515-88704773
网 址： www.chunzhuaroma.com
www.chinaaromatic.com
邮 箱： sales@chunzhuaroma.com



HUI KE

广州汇科精细化工有限公司

食品添加剂系列

本公司为高校转制企业，专业开发、生产以非离子表面活性剂为主的食品乳化剂、稳定剂、改良剂，品种多、系列化、亲水亲油比值(HLB)选择范围广。可广泛应用于饮料、糕点、烘焙产品、酿造、油脂、方便食品、糖果、专用面粉、冷食、乳制品、保健食品、调味品、香精、色素等。

产品	形状	HLB值	产品	形状	HLB值
司盘(Span)-20	膏状	8.6	吐温(Tween)-20	液体	16
司盘(Span)-40	软固	6.7	吐温(Tween)-21	粘液	12
司盘(Span)-60	粒状	4.7	吐温(Tween)-40	液体	15.6
司盘(Span)-80	液体	4.3	吐温(Tween)-60	粘液	14.9
司盘(Span)-83	液体	3.7	吐温(Tween)-80	液体	15
司盘(Span)-85	液体	1.8	吐温(Tween)-85	液体	11
分子蒸馏单甘酯	粉状	4.7	固体吐温	片	16
常温水溶性单甘酯	薄片	13-15	速发蛋糕油	膏状	14
液体单甘酯	液体	3.7	丙二醇酯	块状	2.8

路遥知马力，汇科乳化剂

地址：广州市天河区柯木朗工业城

电话：(020) 87038780 87038965 87038815 (传真)

联系人：李卫宁 13808848735



食品级聚丙烯酸钠

企业简介

杭州聚涛生物科技有限公司是一家专业从事高分子聚丙烯酸钠研发、生产、销售为一体的现代化高新企业。公司前身-杭州萧山瓜沥精细化工厂成立于1991年，结束了当时无国产聚丙烯酸钠的现状。企业于2010年增资扩建后更名为新公司。目前公司拥有国内最大分子量和粘度的食品级聚丙烯酸钠生产线，同时配套专业检测设备，并培养了一大批高素质的化工人才，现已形成稳定的市场渠道和营销网络。企业于2010年首家通过了中国国际质量认证体系证书。公司地处风景秀丽的旅游城市杭州，毗邻杭甬高速，距离杭州国际机场15公里，交通便利。

公司将一直坚持“塑造人品，制造精品”理念，坚决杜绝掺假混淆之产品，倾心为社会提供更有价值产品，为促进食品添加剂行业健康发展做出贡献。

二十年积累成果 专业铸就品牌

企业资质



聚丙烯酸钠应用



聚丙烯酸钠指标检测

项目/Items	规格值/Specification
确认检测 Identification	1) 与硫酸镁溶液反应成白色絮状沉淀 Chemical reaction with MgSO ₄ forms white precipitate. 2) 灼烧残留呈现钠盐反应 Residue on ignition reacts as sodium salts
黏度Property	800-1500mPa.s (0.2%水溶液、25℃、2"转子、30rpm)
游离碱 Free alkali	酚酞试剂不呈现红色 NOTreat with phenolphthalin
硫酸盐Sulfate (以MgSO ₄ 计)	≤0.5%
干燥失重 (120℃, 4h) Loss on drying	≤5%
灼烧残渣Inition residue	≤76%
重金属Heavy metals (以Pb计)	≤0.001%
砷Arsenic (以AS203计)	≤0.0002%
残余单体Residual monomers	≤1%
低聚合物 (聚合度1000以下) Low polymer	≤5%

杭州聚涛生物科技有限公司

全国免费客服热线：400-081-8881

www.hzpaaNa.com

电话：0571-82559633、82573633

传真：0571-82550968

地址：浙江杭州市萧山区瓜沥镇黄公茆



狮头®

上海市著名商标

食用着色剂品种

- 水溶性色素系列
- 水/油不溶性色淀系列
- 天然色素系列
- 其它食品添加剂



上海名牌产品



中华老字号

技术服务项目

- 技术咨询
- 来样配色
- 复配加工
- 特殊加工
- 检测



上海染料研究所有限公司

地址：上海市中山北路1238号

邮编：200065

电话：021-56086210（总机）

传真：021-66610467

销售：021-56081234

热线：021-56093493

网址：www.shi-tou.com

电子信箱：shitou@shi-tou.com

为生活添加**色彩**
MAKE YOUR LIFE MORE COLORFUL

为生命添加**健康**
LET YOU ENJOY A HEALTHIER LIFE

公司简介

河南中大生物工程有限公司专业从事植物提取和天然色素开发逾20年，是中国天然色素在食品领域应用的开拓者，已通过国家高新技术企业认定和国家实验室认可，建立了省级企业技术中心和河南省首家天然色素工程技术研究中心。

公司已构建9个原料种植基地、6个粗加工基地、3个深加工转化基地和1个高科技研发中心，形成了从原料种植、应用研究到产业化开发的完整产业链。公司拥有一流的生产制备和技术研发体系，建立了完善的质量管理和安全控制体系，生产自动化程度达到国内领先水平，分析测试手段先进、设施完备，产品的品质、性能、安全得到有效控制，在业内拥有良好口碑。

公司专注于植物提取和天然色素的生产销售，已形成单体天然色素、复合天然色素、健康原料、饲料专用等4大产品体系，涵盖300余个品种，广泛应用于食品饮料、营养保健、医药、饲料等领域。

产品介绍

单体天然色素产品

黄色素系列

花青素系列

红色素系列

其他系列

规模产品涵盖栀子黄、辣椒红、姜黄、紫甘薯、红花黄、β-胡萝卜素等。精品产品涵盖栀子蓝、栀子绿、红花黄、红曲红、葡萄皮红、甘蓝红等。

复合天然色素产品

方便米面制品专用

调味制品专用

肉制品专用

饮料制品专用

冷冻饮品、糕点制品专用

糖果制品专用

焙烤食品专用

冷冻米面制品专用

酒类专用

水产及其制品专用

膨化食品专用

针对方便米面及膨化制品，调味制品，肉类、酒类制品，饮料、糖果及焙烤制品，冷冻饮品及果冻制品，水产及其制品等开发了系列专用天然复合色素。

健康原料产品

功能食品原料

姜黄粉

栀子仁

叶黄素

辣椒素

番茄红素

红花籽油

紫薯粉

姜黄素

藏花素

栀子橙油

葡萄籽油

日化用品原料

栀子精油

辣椒红(植物界)

姜黄精油

栀子苷

辣椒碱

普通休闲食品专用的姜黄粉、栀子仁、紫薯粉等系列产品，功能(保健)食品专用的番茄红素、叶黄素、辣椒红素、姜黄素、藏花素、藏花酸等系列产品，日化及个人护理专用的栀子甙、栀子油、姜黄油、辣椒碱等系列产品。

特别推荐产品

- 乳矿物盐
- 牛初乳粉
- 浓缩乳清蛋白、乳清粉
- 初乳碱性蛋白
- 水解胶原蛋白
- 营养酵母系列
- 菊粉、谷物纤维
- 结构油脂（母乳化脂肪）
- 玛咖粉
- 果蔬泥
- 浓缩果汁、水果粉
- I+G、IMP
- 蔗糖酯、果胶、酪蛋白酸钠
- 椰浆、椰浆粉、椰酱
- 速溶咖啡提取物
- 麦芽汁、麦芽提取物

全心全意服务食品行业

- 南中国最早食品原料专业供应商
- 多家国际知名跨国企业的中国区合作伙伴，如
 - 日本味之素
 - 日本第一工业株式会社
 - 德国莱克特普
 - 法国乐斯福
 - 新西兰恒天然
- 为客户提供完美、全套技术解决方案
- 专业专注，诚信双赢



广州市二龙景诚贸易有限公司
苏州二龙贸易有限公司

地址：广州市江南西路116号南轩阁1106室
电话：020-84262608 传真：020-84446540
网址：www.2dragon.cn
邮箱：sales@2dragon.cn



雅道食品

品质成就美味

想客户所想

相随心

想客户未想

鱼、虾、蟹、蚝、鲍鱼等海鲜系列膏、粉、精油



广东雅道生物科技有限公司
Guang dong Ya Dao biological technology Co., LTD

销售地址：广州市海珠区昌岗中路166号富盈国际大厦1306-1308室

电话：020-62378188（六条线）

传真：020-62361118

工厂地址：肇庆市高新区城中工业园



南方新元 (NWB) —— 亚洲食品原料和面粉添加剂的领先者



为您提供面粉和食品稳定创新方案



乳化剂

酶制剂

复配食品添加剂

企业简介

中山市南方新元食品生物工程有限公司 (NWB) 是专业研制生产食品原料和复配食品添加剂的国家高新技术企业。公司始终坚持“科技领先，精益求精”，把逐步发展天然生物工程为主导的产品结构作为企业的发展方向，一直走在食品添加剂领域的前列。

生产总厂设在中山市“国家健康科技产业基地”，率先通过ISO9001:2008质量管理体系和ISO22000:2005食品安全管理体系认证，以及犹太食品KOSHER认证。通过自行开发，以及同国外知名公司结成战略合作，共同发展乳化剂（已获国家专利）、酶制剂、复配食品添加剂等高科技含量的产品。广泛应用于烘焙、蒸煮、膨化食品、咸味食品、方便食品、饮料、乳制品和油脂制品等领域。

本着“南方新元，无微不至……”的理念，南方新元大力开拓国内及海外市场，凭借高品质的生产及技术服务，研发、生产、销售，根据客户需求的产品，并为客户提供面粉和食品稳定创新方案。

生产许可证编号：粤XK13-217-00126。

乳化剂系列

乳化剂系列 双乙酰酒石酸单双甘油酯
硬脂酰乳酸钠 硬脂酰乳酸钙

酶制剂系列

半纤维素酶 脂肪酶 葡糖氧化酶
戊（木）聚糖酶 蛋白酶 淀粉酶
氧化酶

复配食品添加剂系列

1. 复配面包面粉处理剂（I号）、（II号）、（III号）、（IV号）、（I号A）
2. 复配发酵面制品面粉处理剂（馒头面粉处理剂号）、（馒头面粉处理剂II号）、（环球-2000）、（馒头面粉处理剂IV号）
3. 复配生湿面制品面粉处理剂（面条饺子面粉处理剂I号）、（面条爽滑剂）、（面条饺子面粉处理剂III号）、（面条饺子面粉处理剂IV号）
4. 复配面粉处理剂（I号）、（II号）、（强筋剂III号）
5. 复配焙烤食品面粉处理剂（糕点饼干面粉处理剂）、（糕点饼干面粉处理剂II号）
6. 复配油炸面制品面粉处理剂（油条面粉处理剂）
7. 复配酶制剂（ α -淀粉酶）、（半纤维素酶）、（葡糖氧化酶）
8. 复配乳化剂（硬脂酰乳酸钙）、（硬脂酰乳酸钠）
9. 复配增稠剂

总厂地址：广东省中山市火炬开发区国家健康科技产业基地沿江东二路

电话总机：0760-89965888（20线）

营销热线：0760-89932606 13602893139

技术支持：0760-89932618

营销传真：0760-89932608

电子邮箱：info@nwb.com.cn

邮编：528436

网址：www.nwb.com.cn

进出口部：广州科元生物科技有限公司

地址：广州市白云路113号东山白云大厦1715-1716室

电话：020-83292156 83292450 83292453

传真：020-83292039

邮编：510100

电子邮箱：nutragene@126.com



来自海洋的天然植物提取物

优质的、安全的、绿色的食品添加剂——**琼脂、卡拉胶**

Agar、Carrageenan

安全、健康、环保

Safety, health, green

专业制造 诚信品牌

石狮市环球琼胶工业有限公司

SHISHI GLOBE AGAR INDUSTRIES CO.,LTD

地址：福建省石狮市永宁下宅工业区
Xiazhai Industrial Zone, Yongning, Shishi City, Fujian, China
电话：0086-595-88605288 传真：0086-595-88605388
网址：<http://www.globeagar.com> 邮编：362700
邮箱：globe@globeagar.com



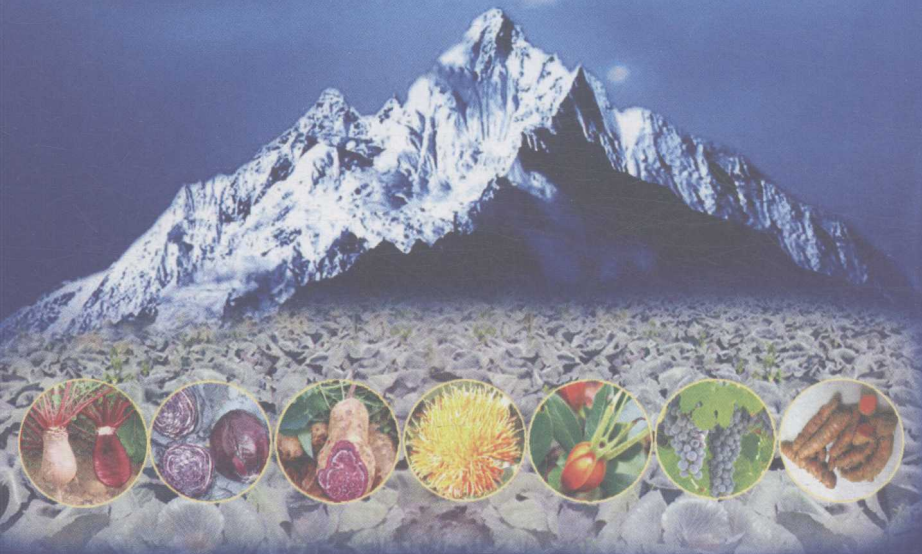
本企业已通过ISO9001质量体系认证

Natural Food Colors

From Plant Kingdom (Yunnan.china)

食用天然色素

来自植物王国 (中国·云南)



云南通海杨氏天然产物有限公司是中国最大的脱味萝卜红天然色素生产商和供应商。

公司始建于1996年，占地面积20000多平方米，具有5条全套不锈钢生产线，年生产各种食用天然色素70-80吨。地处中国云南省，玉溪市，通海县。

公司专业从事食用天然色素的研究、开发、生产和销售，拥有900公顷健康、天然原料种植基地，采用天然原料配方加工。拥有中国第一个天然色素国家地理标志保护产品——通海萝卜红。

95%的产品出口到美洲、英国、法国、比利时、丹麦等欧洲国家和许多地区，具有10多年的出口经验，目前可提供的产品有：脱味萝卜红、脱味甘蓝红、脱味紫甘薯色素、红花黄、葡萄皮红、栀子黄、栀子蓝、红米红、水溶性紫胶红、姜黄素、茶多酚、金银花提取物和迷迭香提取物等13种产品。

云南通海杨氏天然产物有限公司

地址：中国云南省玉溪市通海县杨广镇 电话：0877 3663828 传真：0877 3663829
 邮编：652704 E-mail: ynyxyang@yahoo.com.cn 网址: www.ystrcw.com

