

NZ C1a 抛光剂 产品说明

NZ SHINECOAT C1a 是一种纯天然食品成分的水溶液，用于抛光以巧克力或糖果作为涂层的产品，以合理的成本创造卓越的光泽。另外我们也建议您考虑用合适的紫胶涂层来密封经过抛光的糖果。请参阅我们的NZ护光剂C2和C4。

规格	分析方法	额定值	单位
外观		棕褐色黏性液体	
颜色		米黄色到淡褐色	
气味		典型	
固态含量	105°C, 2h	50-52	[%]
PH 值		3.0 – 4.0	
密度*		1.20-1.25	[g/ml]
成分	水, 阿拉伯胶, 蔗糖, 葡萄糖浆, 麦芽糖, 植物油, 乙醇, 柠檬酸		

过敏源: NZ SHINECOAT C1A不含任何过敏源

非转基因: NZ SHINECOAT C1A不含任何转基因原料

应用

用手或通过定量装置给料到糖果表面。用量取决于所要涂覆物料的尺寸和表面结构。对于普通的巧克力球，每100kg物料用量 2 x 200g 就足够了。若要进一步保护芯料，建议采用我们的NZ ShineCoat C4/C2（NZ 虫胶油-C2/ C4）密封抛光后的表面。

相对湿度：湿度应保持在40-50%之间。湿度过高会延长处理时间，恶化处理效果。

空气流量：对于生产100公斤的标准包衣锅，我们推荐循环空气流量为6立方米/分钟

温度： 使用在涂覆有白色巧克力或酸奶块的涂层产品时， 温度应该在 12-14°C之间。对于涂覆有深色巧克力的涂层产品时， 温度要低于18°C。

包装规格

- 塑料桶 10 kg / 20 kg
- 大桶200 kg / IBC桶1000 kg

储存/保质期

总是储存在凉爽干燥处。在低于20°C环境下C1a抛光剂可以保存12个月。更高的温度会缩短保质期。

附加提示:

建议在抛光锅中放一块隔板，把芯料抬高并滚动起来。 但请注意， 芯料的尺寸和形状将决定每分钟的翻转次数。料盘转速太快， 会损坏抛光表面； 转速太低， 则根本不会抛光。

给料C1a 时， 先关掉送风， 用1-2分钟将其拌匀， 然后再打开送风， 继续进行抛光大约7-9 分钟。等其干燥后再进行第二遍的操作。第二遍用量: 如第一遍相同的处理， 用量大约是物料重量的0.2%。通常， 第二遍处理完毕后， 抛光效果就非常好了。但是， 很多糖果厂家还会进行第三遍抛光， 使抛光效果达到最佳。如果有特殊需求进行第三遍抛光： 方法同上， 剂量为物料重量的0.1-0.2%。

在芯料没有干燥之前不要试图用NZ护光剂C2或C4。C2 和C4 的用量通常是重量的0.15%。 给料C2/C4时关闭送风1分钟， 再打开送风大约5分钟， 以便除去乙醇。把芯料从锅里卸下放进有孔的托盘中。在包装前须静置至少2小时让虫胶膜硬化。

注意

此处的技术数据规格表只作为产品说明之用。运输或储存不当都可能造成改变。本产品的规格说明不能给客户作为检查自身产品的特性和确定适用性的规格说明。