NZ ShineCoat-HA 抛光剂 产品说明

NZ SHINECOAT-HA 是一种天然复配抛光剂的水性溶液，可以使巧克力和酸奶涂覆的芯料的表面增加光泽，产生光洁的外观，而且成本合理。本产品是免费的防腐剂，主要用于高湿度地区（湿度大于 45 以上）。我们总是建议，给您抛光后的糖果，适当涂上虫胶油，保护持久有效的光泽。

规格	分析方法	额定值	单位
外观		浅色黏性液体	
颜色		淡黄色，牛奶状	
气味		特殊气味	
固态含量	105°C, 2h	57 - 61	[%]
酸性值		2,5 – 4,0	
密度*		1,22 - 1,28	[g/ml]
成分	葡萄糖浆, 水, 麦芽糊精, 植物油, 脂肪酸乙酸酯（E472a）、乙醇, 柠檬酸		

过敏源: NZ SHINECOAT-HA 不含任何过敏源

非转基因: NZ SHINECOAT-HA 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，用量 350g / 100kg（2次）就足够了.　若要进一步保护芯料，建议采用我们的NZ ShineCoat C2（NZ 虫胶油-C2）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6.0立方米/分钟

温度:　使用在涂覆有白色巧克力或酸奶的有芯料的产品时，温度应该在 12-14°C之

间。对于涂覆有深色巧克力芯料产品时，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。

A关掉送气，给料HA 1-2分钟，然后开气。继续抛光过程大约7-9 分钟。等其干燥后再进行下一步操作。第二步用量: 如上处理，用量大约是重量的0.3%。通常，第二步处理完毕后，抛光效果就非常好了。但是，很多糖果厂家还会进行第三步处理，使抛光效果达到最佳。如果有特殊需求第三批料量：如上进行，重量的0.1-0.2%。

在芯料没有干燥之前不要试图用虫胶油。 NZ ShineCoat C2 虫胶油的用量通常是重量的0.15%。 先关闭空气1分钟，然后通气大约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。