

NZ ShineCoat C2 (NZ 包衣涂层-C2) 保护剂 产品说明

NZ ShineCoat C2 (NZ 包衣涂层-C2) 是一种专用的食品涂覆溶液（上光和分隔剂），用于糖果、杏仁蛋白软糖等等。它能让食品表面有光泽，并密封食品表面。优质的脱蜡虫胶（用溶剂萃取法精炼而得）为本品的主要成分。

NZ ShineCoat C2 (NZ 包衣涂层-C2) 是浅色的溶液，所以适用于白色、牛奶巧克力，以及其它浅色的糖果。适用于犹太教食品。经过清真食品认证。

规格	分析方法	额定值	单位
外观		透明溶液	
颜色指标	颜色拉维邦德PRS标尺1-2（20%乙醇溶液中）	2 - 2.5	
固态含量	105° C, 2小时	28 +/- 1	(%)
酸度值**	DIN EN ISO 2114	60 - 89	(毫克 氢氧化钾/克)
粘度*	DIN 杯子 4mm	<25	(s)
密度*		0.84+/-0.02	(克/毫升)
组分	异丙醇，紫胶（含量15%），植物油		

*常规测试的参数，并非针对特定的最终产品批次。

**相关固态含量作为自由酸。

应用

手工分料，或用分料装置，分料到抛光后的糖果的表面。用量取决于所要涂覆的物料的尺寸和表面结构。对于普通的巧克力球或有硬表层的芯料（糖衣果），1-2道涂层就足够了。对于第一次应用，建议每100kg物料用量100-150g。若有需要，第二次应用建议每100kg物料用量75-100g。

注意：使用前，需摇晃瓶子，使液体均匀。使用时，建议从最低剂量开始测试，一点点增加使用剂量。



如果你要涂覆抛光后的巧克力芯料，直到芯料干燥之前，不要试图使用食用胶溶液。先关闭空气**1**分钟，然后通气大约**5**分钟，以便除去乙醇。把芯料从大盘卸料到有孔的托盘里。放置两小时以上，让食用胶层硬化，然后再包装。

包装

- 塑料桶 18 kg

储存/保质期

总是储存于凉爽干燥处。 **NZ ShineCoat C2 (NZ 包衣涂层-C2)** 的保质期是**12**个月，若储存温度**<20°C**，，更高温度将会加速它的老化。

注释

此处的技术数据规格表不作为产品说明之用。运输或储存不当都可能造成改变。此处的规格表并不解除客户检验产品特性、确定是否适用的责任。