

奥力面包酵母/即发性干酵母/高活性干酵母

产品名称	奥力面包酵母/即发性干酵母/高活性干酵母
公司名称	珠海紫英生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	类别:其他 型号:奥力酒用酵母 品牌:奥力
公司地址	中国 广东 珠海市 金湾区平沙镇振平西路36号
联系电话	86 0756 7754929 13926902382

产品详情

类别	其他	型号	奥力酒用酵母
品牌	奥力	酶活力	1200ml
酶活力保存率	95 (%)	砷含量	0 (%)
有效物质含量	100 (%)	重金属	0 (%)
产品规格	500g	CAS	有

我们的优势

拥有15年酵母生产制造的经验，国内四大酵母厂之一，产品远销海内外！

- 1) 优质的原材料和酵母菌
- 2) 进口设备以及强大的科研队伍
- 3) 良好的市场声誉
- 4) 具有竞争力的价格
- 5) 发酵力强

产品规格	
产品种类	面包即发性干酵母低糖/高糖 酿酒酵母，饲料酵母
包装类型	25kg,5kg,500g,450g,25g,15g,12g
形状	颗粒状，浅黄色或棕色
成分	天然酵母，乳化剂
质量标准	中华人民共和国食品酵母加工标准gb/t 20886-2007

应用	特别适合面团含糖量的0-7%（低糖）和面团含糖量7-18%（高糖）
原产地	中国
用法	1.普通的发酵食品，面团0.3-0.5%的酵母剂量（即1.5-2.5g酵母包含于每500g面团之中） 2.面包
	指导说明
	将酵母溶解到面团之中（也可以把干酵母均匀放入到面团中，添加适量的温水让生面酵）最好的发酵温度是35-38摄氏度，通常，面团的发酵时间是40-60分钟（可以根据温度减少或延长发酵时间），等到面包出现蜂窝状的气孔形状之后，放置5-10分钟然面团放入器皿或烤箱
保质期限	2年
	开启后的48小时之内
保存条件	密封保存在低温干燥的环境下
包装	内包装：独立的真空铝合包装，热封口 外包装：硬纸箱的包装
	小袋和纸箱的包装贴上产品编码和制造日期
资质证书	iso9001，haccp，halal
运输条件	低温干燥，远离各种具有强烈气体的材料