

中档冰淇淋粉/冰淇淋机/冰淇淋膨化机

产品名称	中档冰淇淋粉/冰淇淋机/冰淇淋膨化机
公司名称	北京东方美淇食品设备有限公司
价格	264.00/箱
规格参数	品牌:美蒂淇 商品条形码:7290049480 产品类别:粉类
公司地址	北京市西城区白纸坊西街20号1至2层1-4
联系电话	18610448349 15811280877

产品详情

品牌	美蒂淇	商品条形码	7290049480
产品类别	粉类	卫生许可证	QS370623020030
产品标准号	Q/YLC0003	净重	1000 (g)
原料与配料	鲜牛奶、麦芽糖浆	保质期	540 (天)
生产厂家	山东蓬莱阁	储藏方法	阴凉干燥处
等级	特级		

美蒂淇软冰淇淋粉，是以优质鲜奶、淡奶油、乳糖等为主要原料，经乳化、二次均质、杀菌后采用特殊的雾化干燥精制而成的，该产品采用的生产工艺是目前生产同类产品最先进的生产工艺之一。该产品配方先进合理，具有营养丰富、色泽多样、口感细腻、奶味浓郁、膨化率高等特点。产品分为高、中、低三档，高档冰淇淋具有独特的优点，加入鲜果汁可直接调色、调香，而且制作工艺简单，只需用2.5倍的纯净水冲调，放入膨化机中搅打15~20分钟后，放入冰柜速冻即可食用。或者用2~3倍的纯净水搅打均匀后直接放入冰淇淋机中凝冻即可。中低档冰淇淋使用时，只需用3倍的纯净水冲调，搅拌均匀至彻底溶解，即可加入冰淇淋机凝冻。产品包括以下香型：原味、草莓味、菠萝味、香芋味、香草味、巧克力味等。

适用范围：

城市冰点屋、咖啡屋、宾馆、酒吧、西饼屋、商场等配有小型冰淇淋机的现场制作冰淇淋的场所。

冰淇淋粉质量指标

产品标准号：q/p l c 003 - 2006

项目检测	质量检测
水分 (%)	5.0
脂肪 (%)	15

蛋白质 (%)	3.5
蔗糖含量 (%)	50
砷 (以 a 计, mg/kg)	0.3
铅 (以 p b 计, mg/kg)	0.2
细菌总数 (个/g)	10000
大肠菌数 (个/100g)	30
致病菌	不得检出

贮存及保质期：阴凉、干燥、通风场所，密封保存。在未开启的状态下，保质期18个月。