

月饼专用糖浆

产品名称	月饼专用糖浆
公司名称	济南德乐生物技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市经四路万达广场万达公馆
联系电话	86-053186116886 13065098978

产品详情

产品型号及规格：

总固形物 80% pH值 4.0-6.0 (70kg/桶)

1、月饼专用糖浆的产品介绍

1.1 月饼专用糖浆的特点

针对目前消费者反映的月饼太甜、太腻的特点，本公司研究开发出一种月饼专用糖浆，本产品不含蔗糖，而且甜度比蔗糖的甜度稍低，甜味纯正、爽口，并且具有蜂蜜的香甜风味。

运用此种糖浆生产的月饼表面光滑细腻，色泽金黄油润，皮馅丰满相贴，品质松软可口，口感清爽，香味突出。并且保湿性能良好，使月饼具有良好的回软、回油特性。用于月饼中取代蔗糖转化糖浆，具有理想的效果。

1.2 月饼专用糖浆与蔗糖转化糖浆相比所具有的优势与蔗糖转化糖浆相比，具有以下几大优点：

(1) 使用时无需熬糖，直接拌入面粉中进行浆皮调制即可，既省工、省时、省能耗，又能够提高产品档次，增加食品营养，改善风味和口感。

(2) 产品质量稳定。因为生产时采用的是先进的生产工艺，每一步骤均用仪器控制，工艺参数稳定，因此，每批所生产的产品各项指标必然是前后一致的，相差无几。避免了转化糖浆必须经常调整月饼生产配方和工艺的麻烦，大幅度的提高了生产效率和产品质量。

1.3 月饼专用糖浆的指标

理化指标

项 目	指 标
外 观	
固形物 %	80
ph 值	4.0 - 6.0
透 光 率 %	95
硫酸灰分 %	0.3

卫生指标

项 目	指 标
砷 (以 as 计) mg/kg	0.5
重 金 属 (以 pb 计) mg/kg	0.5
菌 落 总 数 个/g	1000
大 肠 菌 群 个/100g	30

致病菌

不得检出