

# 食品级鑫瑞冠面筋粉生产商批零销售

产品名称	食品级鑫瑞冠面筋粉生产商批零销售
公司名称	冠县瑞祥生物科技开发有限公司
价格	.00/袋
规格参数	蛋白:82% 吸水率:162 水分:9%
公司地址	山东聊城市冠县工业园区
联系电话	0635-8383408 13563522181

## 产品详情

鑫瑞冠面筋粉用小吃食品：烤面筋、油面筋、水面筋、蒸面筋、面筋泡、烤麸、营养面条、营养面粉、千页豆腐、沙琪玛等的生产。

产品数据：

项目	技术要求	鑫瑞冠谷朊粉
感官要求	浅黄粉末	淡黄粉末
气味	固有的气味	有谷物醇香味
粗蛋白质（干基）	80%（6.25干基）	82%（6.25干基）
灰分（干基）	2.0%	0.8%
水分	10%	8.8%
吸水率	150	158
含砂量	无	无
脂肪含量（干基）	1.1%	
磁性金属物（g/kg）		
细度	CB30通过率大于99.5%、且CB36通过率大于95%	96%通过100目的筛子

添加谷朊粉对焙烤（如沙琪玛、馅儿饼）等食品的应用

在营养面粉、长寿挂面、营养面条、水饺粉生产上添加1—2%谷朊粉，抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富；在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，提高面团吸水率，增强制品的持水性，稳定外形，延长货架期

## 添加谷朊粉对宠物饲料、水产饲料、垂钓鱼饲料的应用

现代养殖业依靠饲养来提高产量，鑫瑞冠谷朊粉依靠产品的细度，较好的拉丝、粘合特性迎合垂钓、水产饲料、宠物饲料这一需求。它较好的粘合性拉丝性将小球状或者粒状饲料粘结起来；它的水不溶性可以防止球溃散；它的黏弹性能有柔软而粘着的质地形状，使其拥有界面张力，悬浮于水中，利于吞食。

冠县瑞祥生物科技有限公司坐落于山东聊城市冠县工业园区，占地面积35万平方米，注册资金1亿元、现有员工1100人；公司自创建以来，“鑫瑞冠”谷朊粉（面筋粉）先后通过了ISO9001质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、14000环境体系认证、犹太Kosher洁食认证、清真Halal认证等。公司遵循市场导向，坚持农业资源综合利用和环境保护同步发展的原则，建立了以小麦深加工产业为主，以循环产业为特色，横跨多行业、纵贯多环节的产业格局。冠县瑞祥生物科技开发有限公司，以鲁西小麦为原料，提面筋粉、谷朊粉、淀粉。加工过程中产生的剩余物经发酵蒸馏转化为酒精，糟液经板框过滤压缩、烘干提饲料，然后产生的废水，经厌氧发酵，输送至发电车间，用于发电供给产业链运转。同时，厌氧出水经好氧、达标排放至城市管网。瑞祥生物科技开发有限公司建立的循环产业链，实现了小麦深加工和酒精加工工艺的环扣结合，以及水、电、汽、热等资源互供互济，达到了资源综合利用、节能减排与环境保护的结合，成为农副产品深加工领域清洁生产、节能生产、安全生产、环保生产、创新发展的深加工企业。鑫瑞冠谷朊粉（俗称面筋粉）具有蛋白和吸水率高、水分和灰分低的特点，适合小吃食品：烤面筋、油面筋、水面筋、烤麸、沙琪玛、小麦拉丝蛋白等。产品因为出串多、筋度好、颜色鲜亮、好做、受到烤面筋师傅的亲睐和厚爱。公司是集研发、生产、销售于一体的山东省产业化、园区化、规模化的农副产品深加工、循环经济型、产业链式的生产企业；鑫瑞冠谷朊粉还应用于水产饲料，宠物饲料，垂钓配料，各种馅料添加（如馅儿饼配料），挂面，面粉等行业的同时，70-80%以上的谷朊粉产品远销中、南美洲，东亚、南亚，中东，欧洲，澳大利亚，非洲、南非等。鑫瑞冠谷朊粉（面筋粉）业务经理马玉莲女士欢迎各地新老客户到山东聊城市冠县公司实地考察，洽谈鑫瑞冠谷朊粉（面筋粉）业务。

### 关于新广告法与宣传：

本店所有页面中的数据均为理论值，均来自我们的实验室数据及实际应用数据，使用过程中如有差异，请以实际使用情况为准。

### 关于违禁词失效协议：

凡是本店详情页面及及产品标题含有“违禁词”介绍的文字说明一律及时失效，不作为商品介绍的依据。本店已经尽量规避“违禁词”，如还有此类描述，再次申明全部失效，凡顾客阅读本店产品等介绍，均表示默认此条约，不支持任何以“违禁词”为借口投诉商家违反“广告法”来变相向商家索要赔偿的恶意行为。