专用面粉 /米面类/面粉 PIZZA粉 饺子粉

产品名称	专用面粉 /米面类/面粉 PIZZA粉 饺子粉
公司名称	北京佐竹精麦面粉有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:佐竹牌 净重:25（kg） 保质期:180（天）
公司地址	北京市西城区马连道路13号
联系电话	63458779 13910186922

产品详情

品牌	佐竹牌	净重	25（kg）
保质期	180（天）	等级	一级
原产地	北京	特产	是

佐竹牌高档食品专用面粉采用脱皮制粉工艺，将附着在小麦表皮上的污染物在进入磨粉之前即被去除，使得面粉中残留的农药、细菌和虫卵等毒害物质的含量大大降低，从而提高了面粉的卫生品质和安全性。本产品以公司实际供货的外包装为准。

生产许可证号：qs1100 0101 1306

一、 公司简介北京佐竹精麦面粉有限公司是由北京市西南郊粮食仓库与日本株式会社佐竹、日本丸红株式会社、日本丸红（中国）有限公司共同投资兴建的脱皮小麦（俗称小麦仁或小麦米）、高档食品专用面粉生产企业，成立于1995年12月29日，公司注册资本3，485万元人民币，投资总额4，185万元人民币，公司于1999年1月正式投产，年生产脱皮小麦36，000吨，高档食品专用面粉32，850吨。公司于1999年6月荣获外商投资先进技术企业，2005 年脱皮小麦产品获得北京市经济技术创新工程优秀成果奖。公司实行人本主义管理，建立学习型组织,打造一个精干、高效、务实、敬业的团队。公司聘请制粉界专家为公司总工程师、技术总监，领衔公司产品控制与研发。同时，公司还聘请中国农业大学博士，为公司的技术创新注入了新的血液，并与中国农业大学食品工程学院建立了长期的食品研发战略伙伴关系。二、产品介绍（一）佐竹牌脱皮小麦 以优质小麦为原料，采用日本佐竹公司的小麦脱皮技术和设备精制而成。去除了小麦表皮和果皮及附着在皮层上的农药和污染物，保留了营养丰富的糊粉层。具有碎麦低、含杂低、农药残留低，维生素、矿物质含量高等优点，是制作爆麦花、八宝粥、麦片、麦糕等小麦深加工食品的上好原料。（二）佐竹牌高档食品专用面粉 采用脱皮制粉工艺，将附着在小麦表皮上的污染物在进入磨粉之前即被去除，使得面粉中残留的农药、细菌和虫卵等毒害物质的含量大大降低，从而提高了面粉的卫生品质和安全性。其中包括：1.高筋粉：面包粉、面包糠/屑专用粉、比萨饼专用粉等；2.中筋粉：速冻面食品专用粉、高档面条粉、日式拉面、日本乌冬面专用粉、春卷粉等；3.低筋粉：糕点粉、饼干粉、月饼粉等；4.预混粉：浆料粉、干炸粉、裹粉等。