

# 全蛋粉厂家 食品级饲料级鸡蛋全粉

产品名称	全蛋粉厂家 食品级饲料级鸡蛋全粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

食品级全蛋粉厂家 全蛋粉用途 全蛋粉生产厂家

全蛋粉简介：

全蛋粉厂家全蛋粉生产厂家全蛋粉价格全蛋粉报价全蛋粉食品级

### 【产品简介】

1.感官指标:呈均匀淡黄色,粉末状或极易松散的块状,具有全蛋粉的正常气味,无异味,无杂质。

### 2.理化指标

蛋白质/(g/100g) 45%

脂肪/(g/100g) 42%

水分/(g/100g) 4.5%

游离脂肪酸/(g/100g) 4.5%

### 3.卫生指标

菌落总数: 5000 cfu/g

大肠杆菌数: 30 MPN/100g

致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出

#### 【产品外观】

1.感官指标:呈均匀淡黄色,粉末状或极易松散的块状,具有全蛋粉的正常气味,无异味.

全蛋粉生产厂家 全蛋粉厂家 食品级全蛋粉鸡蛋全粉是采用新鲜鸡蛋为原料,经过抽检验照,洗蛋、消毒、喷淋、吹干、打蛋、

鸡蛋全粉是采用新鲜鸡蛋为原料,经过抽检验照,洗蛋、消毒、喷淋、吹干、打蛋、分离、过滤、均质、巴氏杀菌、喷雾、干燥等10多道工序制成,是新鲜鸡蛋的为理想的替代品,具有较好的乳化性,是饼干,鸡精,蛋黄派,方便面,冰淇淋,膨化小食品,饲料等产品的理想原料,较鸡蛋有着更为突出的优越性。

性状:粉末状或易松散之块状,均匀淡黄色,具有鸡蛋黄粉的特有气味,无异味和杂质。

#### 理化指标

蛋白质/(g/100g) 45%

脂肪/(g/100g) 42%

水分/(g/100g) 4.5%

#### 【使用方法】

全蛋粉按1:3.25 还原5公斤鲜蛋液,需加水1-2小时浸泡。将所需用鸡蛋用量折算成相应比例后加入,建议添加量0.5%-2%(总重量的百分比),依据产品有所不同。

#### 【产品用途】

产品用途和使用方法:本产品是有鲜鸡蛋脱去水份后提出的干产品,在使用时将本品用水深化搅拌均匀后,即可用以生产蛋糕及各种点心、糖果、饮料、饼干、麦乳精、儿童食品。蛋黄雪糕、冰淇淋、鱼糜的辅料或添加剂,也是皮革、造纸、化妆品的良好用料