

# 制作面包好帮手——1#面包保鲜改良剂

产品名称	制作面包好帮手——1#面包保鲜改良剂
公司名称	北京永诚简和科技有限公司
价格	17.00/公斤
规格参数	型号:1#面包保鲜改良剂 类别:复配添加剂 品牌:富德
公司地址	北京市顺义区林河工业开发区林河大街28号
联系电话	86 010 89493763 13811628355

## 产品详情

型号	1#面包保鲜改良剂	类别	复配添加剂
品牌	富德	有效物质含量	100(%)
执行标准	Q/HDXHB002-2008	主要用途	制做面包

优点：

明显改善面团调理性能，使面包结构细腻、质地柔软、富有弹性、改善口感、增大体积；显著延缓淀粉老化，提高面包保鲜效果，延长保鲜期。

使用说明：

直接加入面粉混匀即可。

主要成分：

硫酸钙、单硬脂酸甘油酯、真菌淀粉酶、维生素c、木聚糖酶、偶氮甲酰胺、淀粉、黄豆粉等。

用量：

以面粉计3-5%。

包装：

500g/袋 × 20袋/箱

保质期：

18个月

储存：

存放于阴凉干燥处。

卫生许可证：

京卫食证字（2007）第110000-000071号

执行标准：

q/hdxhb002-2008