

烘焙用巴氏杀菌全蛋液 德谷食品 天津巴氏杀菌全蛋液

产品名称	烘焙用巴氏杀菌全蛋液 德谷食品 天津巴氏杀菌全蛋液
公司名称	河南省德谷食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市汤阴县宜沟镇产业园区5号
联系电话	13673061369 13673061369

产品详情

蛋液可以根据组成成分不同，分为全蛋液、蛋白液、蛋黄液，又可以根据存储温度不同，分为鲜蛋液与冰蛋液。全蛋液、蛋白液、蛋黄液分类方式如名称所示，接下来冷冻全蛋液厂家就来讲讲鲜蛋液和冰蛋液有什么相同及不同之处。相同点：原料相同、生产工艺相同。德谷食品重视原料选择及质量把控，天津巴氏杀菌全蛋液，鲜蛋液及冰蛋液均采用高质量新鲜鸡蛋为原料，食材经过质量检测，确保微生物含量、药残及重金属残留量符合标准。

由于采用了高科技和特殊包装，产品保质期可达3个星期。那巴氏杀菌鲜蛋液的使用优势体现在哪些方面呢？质量。巴氏杀菌蛋制品是卫生的，没有不利健康的细菌。在冷藏条件下能放很多天，炒鸡蛋用巴氏杀菌全蛋液，使用添加剂后甚至能放几个月，也可在冷冻条件下储藏。采用机械分离使产品有更好的功能性。安全。产品在使用之前经过分析，冷链运输至工厂，对工厂来说没有污染源(没有脏的壳蛋带入工厂)，生产过程中易于添加，在配料过程中降低犯错误的风险，均匀性保证产品的一致性/重现性。

厂家供货实力也是全蛋液采购中时需要考虑的重要因素，可通过厂家的生产能力、仓储能力、发货速度等方面考察企业供货能力，慕斯蛋糕用巴氏杀菌全蛋液，避免供应商断供导致的不必要损失。值得注意的是，全蛋液储存和运输过程需要低温保存，所以在选择供应商时，一定要选择拥有冷链运输能力的厂家。德谷食品建议大家在选购全蛋液时，重点关注品质、价格和供货稳定性三个方面因素，选择靠谱的厂家长期合作。

烘焙用巴氏杀菌全蛋液-德谷食品-天津巴氏杀菌全蛋液由河南省德谷食品有限公司提供。河南省德谷食品有限公司是从事“全蛋液,巴氏杀菌蛋液,蛋挞液”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：柴经理。