

# 面制品保鲜剂

产品名称	面制品保鲜剂
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	35.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

### 面制品保鲜剂

**产品特点：**本品能有效防止面制品微生物的生长，特别对夏天因面制品中有酵母菌导致面团易醒发变酸，湿面条微生物感染长毛，蛋白质变性，脂肪氧化出现赫拉味等现象效果显著，同时具有延缓褐变时间，延长货架期的作用。

**操作性能：**添加本品能使生湿面制品加强黏弹性，提高筋力，组织光滑稳定，耐煮，耐冻，保湿又保鲜，延长保质期。

**适用范围：**用于糕点、生湿面、烩面、拉面、饺子皮、烧麦皮等生湿面制品的品质改良和保鲜，也可用于鲜挂面、粉丝、粉条、粉皮、方便米面制品。

**使用方法：**直接与面粉混合或加入水中搅拌均匀使用。

**用量：**0.1%-0.3%（以干粉计）。

**配料：**苹果酸、丙酸钙、双乙酸钠、玉米淀粉等。

**贮存方法：**阴凉干燥处密封保存。

**保质期：**1年

执行标准：q/zqsk003-2009

卫生许可证号：豫卫食添证字（2009）第0010号

注：本品用于其它食品同样具有独特的保鲜效果，如：米粉、米糕、果酱、甜面酱等。