

内蒙优级白糖 白砂糖 食品级白糖 食品饮料甜味剂 烘焙原料50kg大包装

产品名称	内蒙优级白糖 白砂糖 食品级白糖 食品饮料甜味剂 烘焙原料50kg大包装
公司名称	宁夏凤糖商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	贮存方法:请置于阴凉干燥处 原料:甜菜 净含量:50kg
公司地址	银川市兴庆区丽景街副食品批发市场D区2-25号
联系电话	0951-4013837 18995016762

产品详情

宁夏凤糖商贸有限公司荣幸推出优质白糖系列产品，其中包括云南甘蔗白糖、内蒙优级白糖、张掖优级白糖、新疆优级白糖以及各种优级棉白糖。我们致力于为广大客户提供高品质的食品原料，以满足他们在食品饮料制作和烘焙等方面的需求。本文将从白糖生产工艺和品质、运输注意事项以及保存方法等多个方面进行探索，引导客户了解和购买我们优质的白糖产品。

白糖生产工艺和品质

我们的白糖产品采用严格的生产工艺，确保产品的纯净度和品质符合最高标准。以下是我们产品的一些主要参数：

质量等级：优级 执行标准：GB/T317 原料：甜菜 保质期：18个月 贮存方法：请置于阴凉干燥处
净含量：50kg

我们的内蒙优级白糖采用优质甜菜作为原料，经过精细提炼和脱色处理，确保产品的纯白度和甜味。我们严格按照国家标准GB/T317执行生产工艺，保证白糖的质量稳定和卫生安全。产品保质期长达18个月，让您可以充分利用其稳定的品质进行食品饮料制作和烘焙。

运输注意事项

在白糖运输过程中，我们非常注重产品的安全和完整性。运输途中，我们将采取以下措施：

妥善包装：我们使用坚固的包装材料，确保白糖在运输过程中不会受到挤压和外界环境的影响。仓储条件：运输过程中，我们会安排专业仓储场所进行临时保管，确保白糖在适宜的环境下保存，避免受潮和霉变。运输方式：我们会根据客户需求，选择合适的运输方式，以确保白糖能够及时、安全地送达。

保存方法

为了保持白糖的品质和口感，我们建议客户在购买后采取以下保存方法：

适宜环境：请将白糖保存在阴凉干燥的环境中，避免阳光直射和高温潮湿。

避免受潮：白糖容易吸湿，因此请将产品存放在密封的容器中，避免受潮导致结块。

避免异味：白糖具有良好的吸附性，建议将其与具有强烈气味的食品分开存放，以免受到异味的影响。

宁夏凤糖商贸有限公司的内蒙优级白糖以其高品质和稳定性受到了广大客户的好评。我们坚持严格的生产工艺和标准，以确保产品纯净、卫生、可靠。无论是食品饮料制作还是烘焙需求，我们的白糖都是您z uijia的选择。欢迎您购买我们的内蒙优级白糖及其他优质糖产品，为您的食品制作带来更美味的享受！