

江苏名牌苏三牛麸皮40KG

产品名称	江苏名牌苏三牛麸皮40KG
公司名称	江苏三牛面粉有限公司
价格	82.00/袋
规格参数	适合动物:家畜等 主要成分:纤维蛋白质 外观:片状
公司地址	徐州市铜山区马坡镇大新村
联系电话	0516-85069888 13914889069

产品详情

江苏三牛面粉有限公司处于徐州交郊马坡镇境内,座落在良田万顷、物产丰富的微山湖畔。这里东邻京杭大运河水运码头,西靠沛屯铁路货运枢纽,离正在兴建的徐州四环高速公路仅十分钟的车程,交通资源优势突显,微山湖优质小麦基地享誉省内外。江苏三牛面粉于2003年10月通过了江苏无公害产品和国家质检总局颁发的qs认证。2004年5月被国家认证为无公害产品。质量良好的蓝牛牌面粉已被评为徐州名牌产品,公司已通过iso9001-2000质量管理体系认证和haccp食品安全管理认证,现已有五种品牌被国家绿色食品发展中心认证为绿色食品。公司目前拥有两条自动化生产线,生产能力日处理小麦600余吨。是徐州地区较大的面粉生产企业。2008年7月公司被徐州市工商行政管理局评为重合同守信用企业。2008年7月公司被徐州市质量技术监督局评为质量管理奖。2008年12月蓝牛商标被评为江苏省著名商标。

小麦的成份

乳的多层外纤维外衣，它主要由三种纤维构成：32%非醋酸纤维，8%醋酸纤维和3%木素。大多纤维是不溶于水的。占了麦谷重量的14.5%，它是交纤维物，含蛋白质，维他命和矿物质高。它提供麦谷80%的烟酸，同样相当数量的综合b维他命。麸皮可以吸收相当于它自身重量3倍的水份。麦粒的最外层(壳)不可以让人们消化，必须要除去。3.胚芽麦胚芽位于麦粒的底部，是胚胎将形成新的麦苗。虽然麦胚芽仅占麦粒重量的2.5%，但是都是营养最丰富的。它饱含脂肪酸(约10%)令其容易坏。麦胚芽同时也含有大量赖氨酸，它是一种基本的氨基酸及主要营养来源之一。

面粉知识之小麦如何保存面粉 胚乳，胚芽及麸皮。胚乳占麦粒重量的83%，它大部分都是淀粉(70%至72%)。麦类的营养主要来自它的胶酸遇水形成胶质粘性物称为面筋。面筋决定了面

团的外观，质地和体积。面筋在面团中组成立仁网状结构，并将发酵剂(例如酵母或发粉)释放

的气体，保存在面团或面糊中。面筋的弹性依据面粉种类而变。混合搅拌和揉捏加速面筋反应

1、通风良好面粉有呼吸作用，所以必须使空气流通，使面粉有空气可作利用。2、湿度干燥面粉会按环境的温度及湿度而改变自身的含水量，湿度愈大，面粉含水量增加，容易结块。湿度愈小，面粉含水量也减小。理想的湿度约60%-70%之间。3、合适温度储藏的温度会影响面粉的熟成时间，温度愈高，熟成愈快。但温度同样缩短面粉的保质期。面粉储荐理想温度为18 -24

。4、环境洁净环境洁净可减少害虫的滋生，微生物的繁殖，进而减低面粉受污染的机会。5、没有异味面粉是会在空气中吸收及储藏气味的材料，所以在储存面粉的周围环境，不能有异味。6、离墙离地为了有良好的通风，减少受潮、减少虫鼠的污染及法例的规定，这是必要的。垛码板应选用塑胶制品，如用木制品时，应小心木刺，做成污染。7、先进先出保证面粉的稳定，减少人为所造成面粉过期。8、定期清洁减少虫鼠滋生，进而减低面粉受污染、包装受破坏的机会。

机会。

夏季雨水多，气温高，湿度大，面粉装在布口袋里很容易吸潮结块，进而被微生物污染

发生霉变。所以，夏季是一年中保存面粉最困难的时期。尤其是用布口袋装面，更容易生虫。

如果用塑料袋盛面，以“塑料隔绝氧气”的办法使面粉与空气隔绝，即不反潮发霉，也不易生

虫。简单易行，便于面粉安全度夏。但是已经受潮就不要再往塑料袋里放了。

虫。简单易行，便于面粉安全度夏。但是已经受潮就不要再往塑料袋里放了。

"【江苏名牌】【苏三牛】麸皮40KG"的主要成分为纤维蛋白质，产品包装是袋装，种类为小麦麸皮，适合动物是家畜等，外观为片状，保质期是180