

5千克优质高发酵力烘焙干酵母 (baker's yeast)

产品名称	5千克优质高发酵力烘焙干酵母 (baker's yeast)
公司名称	徐闻县奥凯生物科技有限公司
价格	16500.00/吨
规格参数	类别:面包酵母 型号:5千克装、高/低糖 品牌:罗渣氏
公司地址	徐闻县徐城东方二路132号
联系电话	13100131000 13827186262

产品详情

类别	面包酵母	型号	5千克装、高/低糖
品牌	罗渣氏	酶活力	低糖：1000ml-1200ml/h； 高糖1400ml-1700ml/2h
酶活力保存率	84 (%)	砷含量	0.00002 (%)
有效物质含量	98 (%)	重金属	0.00002 (%)
产品规格	5千克装	CAS	酵母

徐闻县中鸿酵母有限公司位于广东省徐闻县城，由广东奥凯生物科技有限公司投资3500万人民币兴建，是一家专业从事酵母的科研、生产、营销、服务为一体的现代化生产企业。目前，该公司生产的产品已出口到非洲、东南亚、中东以及南美国家和地区。

罗渣氏高活性干酵母粉

产品说明

产品净重：500g。

用途：本产品适用于制作面包、馒头、包子、花卷等面食及西点类食品原料：天然活性酵母，乳化剂。

主要成份：蛋白质、氨基酸及b族维生素，碳水化合物，以及钙、铁等其它微量元素的营养成份。形态：均匀颗粒状颜色：淡黄

产品特点

用量小、速效即发活性干酵母烤炉中放置，膨胀性能良好可耐多油、盐

发酵力：快速而强大：低糖酵母：1000ml-1200ml/h；高糖酵母：1400ml-1700ml/2h最大含水量：5%

使用方法：用35 以下温水将酵母溶解后，倒入面粉中，用适量温水调和，揉搓成面团发酵。其次，将和好的面团置于最佳温度35 的温度处发酵，发酵时间根据酵母用量及环境温度而定一般为5-10分钟。待发酵适度，再放入烤箱中烤制。

保存方法：在低温干燥处保存，本酵母粉保质期为24个月，启封后最好放到密闭容器中保存，并尽快用完，否则将影响发酵效果。

kinds of yeast	specification (g)	bags/ctn	ctns (1*20fcl)	wight/ctns (kg)	
low sugar	500g/bag	20bags	1600ctns	10kg	
high sugar	500g/bag	20bags	1600ctns	10kg	
low sugar	5kg/bag	2bags	1600ctns	10kg	
high sugar	5kg/bag	2bags	1600ctns	10kg	