

中鸿酵母厂直供，5千克高发酵力，高/低糖烘焙干酵母

产品名称	中鸿酵母厂直供，5千克高发酵力，高/低糖烘焙干酵母
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:食品级酵母 型号:高/低糖酵母 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	食品级酵母	型号	高/低糖酵母
品牌	罗渣氏	酶活力	1000ml-1200ml/h
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	5千克包装	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：5千克/包原料：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

用途：本产品适用于制作面包、馒头、包子、花卷等及各种烘焙食品。

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。

用量：酵母的用量根据面粉重量、种类和制作的食品的具体工艺要求来确定面包制作的用量通常是面粉重量的0.8% - 1.2%制作馒头的用量为面粉重量的0.3% - 0.8%或者依据制作方法

保质期：24个月，置于在阴凉干燥处保存。

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