

500g低糖高活性面包干酵母（500g*20包每箱）

产品名称	500g低糖高活性面包干酵母（500g*20包每箱）
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	型号:低糖酵母 类别:低糖面包酵母 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

型号	低糖酵母	类别	低糖面包酵母
品牌	罗渣氏	有效物质含量	98（%）
执行标准	QB/T20886-2007	主要用途	制作面包、包子、馒头等
CAS	有		

产品介绍

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。

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。

规格：450g,500g,5kg,20kg等. 也可以根据客人的需求定制其他规格以及oem加工。

kinds of yeast	specification	bags/ctn	ctns	wight/ctns	n.w./20fcl
	(g)		(1*20fcl)	(kg)	(mt)
low sugar	500g/bag	20bags	1600ctns	10kg	16mt
high sugar	500g/bag	20bags	1600ctns	10kg	16mt

