

供应优质高麦芽糖浆、甜味剂

产品名称	供应优质高麦芽糖浆、甜味剂
公司名称	郑州财鑫贸易有限公司
价格	2900.00/吨
规格参数	产品类别:糖浆 是否进口:否 生产许可证编号qs:411623020007
公司地址	郑州市金水区黄河路126号东2单元97号
联系电话	86 0371 65352298/65352296 13676925741

产品详情

采用优质淀粉为原料。

产品特性：

一、高麦芽糖浆的甜度低而温和，可口性强、口感好，由于高麦芽糖浆中的麦芽糖对热和酸比较稳定，通常温度下不会因麦芽糖的分解而引起食品变质或甜味发生变化，所以加热时不易发生美拉德反应，用于糖果生产中具有de值低，熬温高等优点，特别对延长产品的货架期效果明显。二、纯用高麦芽糖浆生产糖果产品，比用传统的砂糖生产糖果生产出的产品韧性好、透明度高，不会出现“返砂”现象，并可降低糖果粘度，提高产品的风味，显著降低生产成本，给企业带来较高的经济效益。三、由于高麦芽糖浆具有抗结晶、冰点低等优点，用于冷饮生产中，即可改善产品的口感，提高产品质量又可降低生产成本，目前已被冷饮行业作为增稠剂和增塑剂得到了广泛的应用。四、用于糕点、面包、烘焙食品等生产过程，可起到防止淀粉老化，保湿性好，延长保质期等作用。五、由于高麦芽糖浆渗透压较高，用于果脯、蜜饯、果酱、果汁罐头及奶油类食品中具有保质期长、产品口味不易改变等优点。六 淀粉酶水解在工业上称之为转化，不同的糖化水解程度可以分为低、中、高转化糖浆。目前工业上生产糖浆产量较大，且比较普遍的是高麦芽糖浆，它的de值控制在45~55%左右，这类糖浆已被广泛应用于食品、化工、饮料等多种行业，特别是在食品工业中，糕点、饮料、糖果、冷冻食品中用麦芽糖浆作原料或辅料，可提高食品的粘稠度和口感。

"厂家供应优质高麦芽糖浆、甜味剂"的灰分 < 为0.18（%），净重（规格）是25（g），蔗糖含量为92.8，绿色食品是是，有机食品为是，生产许可证编号QS是411623020007，色值 < 为..0000（IU），净重是300000，卫生许可证为vcxvb30，生产厂家是河南财鑫集团，品牌为财鑫，等级是一级品，生产日期为2011.07.13，储藏方法是常规储藏，是否进口为否，商品条形码是201.2025，原产地为河南，特产是否，PH值为5.6，产品标准号是32659，产品类别为糖浆，保质期是18（个月），售卖方式为包装