

吉业升牌全蛋粉食品添加剂 乳化剂 吸收剂

产品名称	吉业升牌全蛋粉食品添加剂 乳化剂 吸收剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

产品详情

是否进口：否

型号：食品级

有效物质含量：99%

包装规格：25*1

含量：99%

执行标准：国标

主要用途：增味剂

CAS：--

山东吉聚食品级全蛋粉生产厂家 山东吉聚食品级全蛋粉生产厂家 全蛋粉筒

介;

蛋糕、饼干、油炸休闲食品、冰淇淋、方便面、火腿肠等产品中，鸡蛋全粉还是一种食品添加剂，它应用

于肉类制品和烘焙食品的添加剂，是肉制品加工（如火腿肠）、面条（方便面）

、面包、蛋糕及各种点心、饼干、膨化食品、饮料、麦乳精、儿童食品、冰淇淋、糖果

产品信息：更卫生：新鲜鸡蛋经冲洗、消毒、喷淋、吹干、灭菌处理后制成的蛋制品，新鲜营养成分不受破坏，可杀灭鲜蛋中99.5%以上有害菌群 对不含沙门氏菌,从而使产品的质量在生产过程中能够得到控制，能够更好保护环境。

更方便:蛋制品与新鲜鸡蛋相比：具有保质期长,便于运输贮存。清黄分离各取所需,分别加工制成蛋黄粉、蛋白粉、蛋白片三部分,各自含有不同的营养成分和具有不同的功能。食品加工商，都知道添加鸡蛋可以使产品更加美味有营养，因此鸡蛋制品是食品加工原料，用户可以根据自己产品的特色随意选择使用。

全蛋粉——是一种乳化剂和吸收剂，所以它被食品业广泛用于蛋糕、饼干、油炸休闲食品、冰淇淋、方便面、火腿肠等产品中。

蛋黄粉——具有乳化性，本身的黄颜色，香味和营养价值可以一路携带到*终产品中。蛋黄粉主要用于蛋黄酱，调料汁、色拉调料、蛋糕、蛋奶沙司、面条、方便面、饼干、香肠、蛋卷及烘焙食品等到产品中。

蛋白粉和蛋白片——具有良好功能性质，如高凝胶性、高打擦度（起泡性）、乳化性保水吸收性等，广泛用于鱼、鸡、肉丸、油炸食品的挂糊。糖果、挂面、蛋糕、汤料、火腿肠、香肠、蟹肉棒等方面，既增加营养又能提高产品的内在质量

，使产品更富有弹性、增强口感。

另外，蛋白制品（即蛋白粉、蛋白片）目前用于化妆品、化工、制革等工业产品

中。鸡蛋制品可以通过加水的方法还原成鸡蛋液：

全蛋粉——1：3.25，还原相当于5公斤鲜鸡蛋液。

蛋黄粉——1：1.25，还原相当于8公斤鲜鸡蛋的蛋黄液。

蛋白粉——1：8，还原相当于17-18公斤鲜鸡蛋蛋清液。

蛋白片——1：6.5，还原相当于15-16公斤，鲜鸡蛋蛋清液。

干鸡蛋制品保质期（在干燥密封阴凉条件下）壹年。

卫生许可证：QS 341619010009

产品标准号：GB2765-2011

规格：20公斤箱装 分装规格：500g分装1000g分装

原料与配料：鲜鸡蛋液

储藏方法：常温、干燥、通风、避光保存