速效强筋剂，面团制品速效强筋剂的使用方法

产品名称	速效强筋剂，面团制品速效强筋剂的使用方法
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	16.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

产品详情

速效强筋剂 ：
cas no:102-54-5
本品完全按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准gb2760-2011》及补充规定的品种和范围科学组方、精心配制而成。用户按照本说明的用法用量生产制作的美国加州牛肉面、冷面、炒面、蒸面条、鲜面条、夹心面条、蔬菜面条、挂面、方便面、兰州拉面、弹面、饸烙面、担担面、面皮、饺子皮、馄饨皮、凉皮等各种生湿面制品（食品分类号：06.03.02.01）和方便米面制品（食品分类号：06.07）既不会超标也不会超量。本品不但适用于食品传统生产工艺，而且也适用于自熟机生产工艺。本品不含铝(注：一般由于添加明矾中带入)、不含硫(注：一般由于添加蓬灰中带入)、不含任何“ 非食用物质 ”。本品完全可以代替蓬灰、拉面剂等。

采用本品制作的美国加州牛肉面、冷面、炒面、蒸面条、鲜面条、夹心面条、蔬菜面条、挂面、方便面、兰州拉面、弹面、饸烙面、担担面、面皮、饺子皮、馄饨皮、凉皮等各种生湿面制品和方便米面制品筋道光滑、耐煮、耐浸泡、柔软弹力强、不浑汤、不断条、不裂口、不破碎、降低干后断条率。本品没有任何异味，对生产的面条味道不会造成任何影响。

配料(成分)：.....具体见产品标签.....。

用量：0.5-0.8% （以干面粉计算）

用法：

①先将本品干粉与干面粉搅拌均匀，再加水和面，尽量延长和面时间(以30-60分钟为宜)。

②用40-50℃热水溶解后搅拌加入面制品原料中，静置30分钟后即可制作面制品。

备注：每一百斤面粉可以添加1-2斤食用盐调味。含量.99%