

安琪鲜酵母 馒头包子首选 安琪公司荣誉出品 安琪高糖低糖鲜酵母

产品名称	安琪鲜酵母 馒头包子首选 安琪公司荣誉出品 安琪高糖低糖鲜酵母
公司名称	郑州百闻食品原料有限公司
价格	面议
规格参数	型号:8000236 类别:食品蓬松剂 品牌:安琪
公司地址	郑州市金水区金水路28号院17号楼20号
联系电话	0371-65346336 18537198186

产品详情

使用方法：将鲜酵母搓入面粉或溶于38摄氏度温水中调成乳液后加入面粉中，再加其他原料拌匀和好即可。制作面包时建议鲜酵母用量为面粉的2-3%

贮存：低温保存。保持品温0-4摄氏度。

保质期：45天（0-4摄氏度）

鉴别好酵母的方法：

外观：乳白色至淡黄色，不发软，不粘手，用手易搓成粉末状

气味：具有酵母特殊的气味，无腐败，无异臭；

发酵力：低糖型大于等于550ml(co₂)/h;高糖型大于等于500ml (co₂) /h

酸度;小于等于30ml

水分;小于等于68%

总呷：（以as，干基计）小于等于1.5mg/kg

铅：（以干基计）小于等于1.0mg/kg

亲们请注意：

1. 本公司为安琪酵母的全国五佳经销商，产品种类丰富。请亲们不必担心产品库存问题，我公司可随时发货，保证长期供应，货源不断。
2. 本公司保证：我公司所售产品均为经销直发，不存在任何假货，质量有保证，其所售产品假一罚万元，请亲们放心购买。
3. 本公司长期签约顺风，申通，ems，韵达等快递。若亲们所购产品超过3公斤以上，或批发进货，我们将尽量安排物流发货，这样会省一些运费，具体事宜我们会与亲们协商。
4. 本公司所售产品在发货之前，均会开箱验货，保证产品无破损和无过期。请亲们放心购买，如果有质量问题请及时联系调换。

本产品的型号是8000236，类别是食品蓬松剂，品牌是安琪，有效物质含量是99（%），执行标准是/，主要用途是馒头包子蓬松发酵，CAS是/