

容大无铝膨松剂（包子馒头用泡打粉）25kg/箱

产品名称	容大无铝膨松剂（包子馒头用泡打粉）25kg/箱
公司名称	郑州容大食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:容大 型号:容大B型泡打粉 名称:碳酸氢钠
公司地址	郑州市中牟县雁鸣湖乡杏街村
联系电话	0371-62321222 13783629925

产品详情

容大牌无铝泡打粉（无铝膨松剂）是容大公司专门针对速冻面制品行业开发的膨松剂。该产品选用的各种配料均选自我国食品添加剂卫生标准gb2760-2011表中所属单体。因此容大牌无铝泡打粉（无铝膨松剂）不仅不含铝，而且适用于任何需膨松的米面制品，特别是速冻米面制品（馒头，包子，花卷）。

品名	容大牌—无铝泡打粉	其他普通无铝泡打粉
项目		
使用量	1%	1—1.5%
醒发体积（同等重量）	大	小
成品色泽	白、亮	黄、暗
成品体积	大	小
组织状态		
成品率	高	一般
速冻前后	不易变形	易变形
速冻复蒸	速冻前变化不大	易收缩
复蒸后吃	香、甜、纯正	纯正

产品特点：

使用容大牌无铝泡打粉生产的速冻面制品产品色白、气味纯正、口感好、组织状态疏松、细腻、柔软、货架期长。

使用方法：直接加入面粉中。

参考用量：1-1.5%（以面粉计）

www.rongdasp.com

本产品的品牌是容大，型号是容大B型泡打粉，名称是碳酸氢钠