

双百精品杂粮真空包装香糙米

产品名称	双百精品杂粮真空包装香糙米
公司名称	许昌市双百粮油有限公司
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:双百 商品条形码:69331166 保质期:12个月
公司地址	许昌市延安路北段
联系电话	86 0374 3329999 13837430096

产品详情

品牌	双百	商品条形码	69331166
保质期	12个月	产品标准号	标准
储藏方法	请贮于阴凉通风、干燥处	等级	一级
规格	500	净重	500g
生产厂家	许昌双百粮油有限公司	生产日期	近期
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	(豫)卫食证字(2007)第100-000001号	原产地	东北
原料与配料	香糙米		

原料介绍

糙米(oryza sativa,spp.)，是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

欢迎来电咨询

联系电话：0374-3310086 传真：0374-3326688 手机：15936306790

联系人：吕先生

原料介绍

糙米（*oryza sativa*, spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

糙米（*oryza sativa*, spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

原料介绍

糙米（*oryza sativa*, spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*oryza sativa*, spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*oryza sativa*,spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*oryza sativa*,spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*oryza sativa*,spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*oryza sativa*,spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*Oryza sativa*, spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。

原料介绍

糙米（*Oryza sativa*, spp.），是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。由于口感较粗，质地紧密，煮起来也比较费时；但是糙米的营养价值比精白米高。与全麦相比，糙米的蛋白质含量虽然不多，但是蛋白质质量较好，主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较完全，人体容易消化吸收，但赖氨酸含量较少，含有较多的脂肪和碳水化合物，短时间内可以为人体提供大量的热量。

在我国粮油质量国家标准中，稻谷按其粒形和粒质分为三类：第一类：籼稻谷，即籼型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早籼稻谷和晚籼稻谷；第二类：粳稻谷，即粳型非糯性稻谷。根据粒质和收获季节又分为早粳稻谷和晚粳稻谷；第三类：糯稻谷，按其粒形和粒质分为籼糯稻谷和粳糯稻谷两类。稻谷经砻谷机脱去颖壳后即可得到糙米。