

肾病患者食用的低蛋白面条

产品名称	肾病患者食用的低蛋白面条
公司名称	浙江诸暨申一食品科技有限公司
价格	46.00/千克
规格参数	品牌:逸盛 产品标准号:Q/ZSY0001-2010
公司地址	中国 浙江 诸暨市 牌头镇朱家坞工业园
联系电话	86 0575 87523397 13967577649

产品详情

品牌	逸盛	卫生许可证	(浙)卫食字(2007)第330681100062号
产品标准号	Q/ZSY0001-2010	净重	500(g)
原料与配料	小麦淀粉、玉米淀粉	保质期	365(天)
原产地	浙江	生产厂家	浙江诸暨申一食品科技有限公司
储藏方法	阴凉避光处	生产日期	见封口
售卖方式	包装	特产	否

逸盛 ä 特制低蛋白营养面条

逸盛 ä 特制低蛋白营养面条按国家食品qs标准生产制造。适用于需要低蛋白饮食的pku、慢性肾病、痛风等患者，作为其日常主食。本品风味独特也适合普通消费者食用。

本产品以特制淀粉为原料，经高科技工艺加工制成，仅需加适量水，即可做成凉面或汤面，质感透明、爽滑而有弹性，口感胜于优质高筋拉面。

主要营养含量：

营养标识	每100克含有
热卡	344kcal
碳水化合物	³ 85%
蛋白质含量	£ 0.3g
水	£ 13%

配料：特制淀粉、水

执行标准：q/zsy 0001-2010

卫生许可证：（浙）卫食证字（2007）第330681100062号

食品生产许可证编号：qs3306 2301 0018

储藏方式：避光，密封，阴凉干燥保存。

产品规格：500g/袋

生产日期：见包装

保质期：12个月

面条烧煮方法

1、直接将营养面条放入煮开的水中（水量要比煮普通面条多），煮至面条透明，捞起，凉开水滤过，控干，拌入事先准备好的汤料、浇头，即成一碗美味可口的凉面或汤面。

2、面条放入后用大火烧煮5-7分钟，然后用微火焖烧5-10分钟，直至面条透明即可；可根据个人口感调节微火焖烧时间来调整面条的软硬。

不要用凉水长时间浸泡生面条，否则容易造成糊汤。