

# 厂价植脂末，奶精粉，专用于珍珠奶茶

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 厂价植脂末，奶精粉，专用于珍珠奶茶              |
| 公司名称 | 上海吉天食品有限公司                     |
| 价格   | .00/个                          |
| 规格参数 | 原产地:中国<br>卫生许可证:QS320206015481 |
| 公司地址 | 上海市松江区泖港镇叶新公路3500号19幢129室      |
| 联系电话 | 021-37195609 13601641678       |

## 产品详情

|       |                      |       |              |
|-------|----------------------|-------|--------------|
| 原产地   | 中国                   | 商品条形码 | -            |
| 卫生许可证 | QS320206015481       | 产品标准号 | -            |
| 净重    | 25000 (g)            | 原料与配料 | 棕榈仁油、椰子油、糖浆等 |
| 保质期   | 365 (天)              | 脂肪    | 35 (%)       |
| 水分    | 6.0 (%)              | 生产厂家  | 中国           |
| 储藏方法  | 阴凉、干燥、避光、离地、隔墙、防有害动物 | 绿色食品  | 是            |
| 品牌    | 中国                   | 生产日期  | 近期           |
| 售卖方式  | 包装                   | 特产    | 否            |
| 有机食品  | 是                    |       |              |

### 植脂末 (奶精粉)

植物脂肪粉末简称植脂末，又因为它的组织结构类似奶粉，因此又称植物奶精。它具有良好的亲水性、乳化性、稳定性、速溶性、延展性以及特殊营养性：植脂末是以优质氢化植物油、玉米糖浆、酪蛋白、高档乳化剂、抗结剂等为原料采用先进工艺和设备生产的一种粉末产品。具有独特的芬芳风味、良好的速溶性和乳化性。实验表明，植物性脂肪比动物性脂肪更有益于人体健康，因此越来越多的食品加工业主选择了既有利于生产，又有益于健康的植脂末作为食品的原辅料，植脂末已成为食品工业生产的良好添加剂。经乳化处理的植脂末，具有良好的溶解性、乳化分散性，并在水中形成均匀奶状液，因此它可作任意比例的粉液混合。它能改善食品内部组织，增香脂肪，使口感细腻、润滑、厚实及更富“奶味”，故又是咖啡制品的好伴侣，可用于速溶麦片、蛋糕、饼干等，使蛋糕组织细腻，保持湿润，提高弹性。饼干可提高起酥性，不易走油等。植脂末由于其混溶性好，“奶感”强，在某些食品加工中可替代奶粉或减少奶粉的用量，从而在保持产品品质的前提下降低用料成本，如在冰淇淋，速溶奶粉，某些含乳饮料等。在多类食品中添加植脂末，可降低生产成本，提高产品品质，改善食品质构特性，加强面筋强度和韧度。植脂末被广泛应用于营养麦片、咖啡伴侣、面包糕点、方便面料包、冰淇淋、奶粉、饮料、乳品熟肉制品。

具体来说植脂末可分为低脂、中脂和高脂 3 种类型。低脂奶精主要用于珍珠奶茶、麦片、果粉等；中脂奶精主要用于速溶咖啡、配方奶粉、婴儿米粉、固体饮料、冰淇淋粉、麦片、调料等等；高脂奶精主要用于蛋糕、植脂奶油、饼干、月饼等。起到增香、增脂、增味的效果，使口感细腻、口味香醇、“奶味”十足。

我司的植脂末（奶精）是以进口氢化植物油脂、葡萄糖浆、进口优质酪蛋白等为主要原料，采用国外先进设备及先进工艺配方加工而成，确保了产品的物理特性，产品结晶均匀、组织细腻、香味浓郁、品质优良。

外观：喷雾干燥的、疏松的白色到奶油色植脂粉末，无杂质。具有淡淡的奶油香味，微甜，无异常滋味。

包装情况:外包装为符合食品卫生要求的牛皮纸袋或塑料编织袋内包装为符合食品卫生要求的食用级塑料膜

贮存条件:通风良好、干燥、清洁、具有防鼠、防虫设施的仓库、与有毒、有害、有异味、易挥发或潮湿的物品分开摆放

运输条件:运输应避免日晒、雨淋，不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混装.

包装规格说明：

25kg包（多层牛皮纸与聚乙烯的复合袋）