

# 1kg今世味油炸糯米粉炸麻球大青果好原料

产品名称	1kg今世味油炸糯米粉炸麻球大青果好原料
公司名称	泰州市今世味食品有限公司
价格	7.00/1000g
规格参数	品牌:今世味
公司地址	兴化市戴窑镇林潭经济开发区
联系电话	86-400-9905998 13817005998

## 产品详情

1kg今世味 [水磨油炸糯米粉](#)

原料是江苏世居糯米。以优质稻米闻名的江苏鱼米之乡，土地肥沃、日光充足、水资源丰富，得天独厚的地理优势和自然环境，让江苏糯米具备先天优良好品质。糯米纯度95%，一级糯米精制而成。

优质原料经地先进工艺加工的今世味[水磨糯米粉](#)

是做麻团、麻球、糯米糍等小吃佳选原料，洁白，光泽，细腻，滑散，清香宜人，做成熟食后香味四溢，口感细腻，爽滑迷人，绵软Q弹，回味悠长。

因糯米原料质量的可控、稳定，今世味[水磨糯米粉](#)

迅速在上海、江苏各大市场展开销售，深受广大用户喜爱。现仅浙江市场诚招经销，共同发展。

1kg今世味油炸粉 95% 白度好 膨化好外包装是20kg

今世味油炸糯米粉1kg独立小包装

选种：精选稻种。选地：江苏是国家粮食主产区。 a、世居合作社选在素有“鱼米之乡”的美称的兴化金田野，河流纵横。居北亚热带湿润气候区，兼有海洋性和大陆性气候特征。雨量充沛，日照充足，四季分明，气候宜人。累年平均，日照2305.6小时，无霜期227天。兴化自然条件优越，水上资源丰富，是国家级生态示范区。 b、国家农场优质生产基地订单化种植，统一品种、统一标准，保障每粒糯稻品质均匀。选水

加工二条先进糯米加工生产线，先进的加工  
四道色选机精选，保证糯米的高品质，年产  
粉生产线，年产量1.5万吨。江苏最大的糯米  
存储  
为了不受季节  
和存放影响，选择大型恒  
粮仓，为[粒粒白糯米](#)保留更好的鲜度和水份  
效的服务长三角区客户，在上海成立上海味  
5年公司成立电商部，拓展更宽市场，方便更  
粉客户购买。

有了 [粒粒白糯米](#)

的原料，今世味的糯米粉品质当之无愧！从田头到客户今世味为您把好每一关，解决了食品安全健康美味的问题，保证货源充足，质量长期稳定，以及消费者未来的健康问题。

糯米加工工艺 优质稻源——（清粮筛）除杂——去石（去石机）——砻谷机1（剥壳）——砻谷机2（剥壳）——谷糙分级筛（分离）——进口米机1-进口米机2——进口米机3——进口米机4——白米分级筛3道——先进的光电色选机4台——电子包装秤（包装）糯米粉加工工艺流程

优质粳糯米——冲洗——浸泡——研磨——过筛——压滤——粉碎——烘干1——烘干2——过筛——包装 备注：每道都有存储，才能拥有稳定流量，保持每工序正常，保证质量完美一致！

：糯米加工前需要浸泡多久？

：食品加工企业浸泡时掌握浸泡时间，夏天3-4小时，冬天6-7小时，以手能碾碎为宜。

：如何采购[优质糯米](#)？

：糯米有两个品种，一种是椭圆形的，叫圆糯米。一种是细长形，叫粳糯米。因粳糯米生长期短，故圆糯米比粳糯米粘性高、软，粳糯米硬度高。挑选的时候先闻一闻有无异味，好的糯米是闻到天然的米香味。再看它是否均匀、粒大、饱满、不完善粒、碎米、杂质、糠粉、异色米、互混、水份、光滑，看它的米胚是否新鲜，变质的糯米米胚会发黑或坏掉。好的糯米呈洁白色，硬度小，无透明感，做成的米饭油亮糯软、黏性大、爽滑、Q弹。这样的糯米才优质。如是食品加工企业还需理化、生化指标一一检验。

[优质糯米](#)的第一品牌——[粒粒白糯米](#)让您放心使用。

：如何采购 [优质糯米粉](#)？

：少量购买只能感官上选购，颜色洁白，手感细滑干爽，抹平拍平看斑点越少越好，有糯米粉自有的香味。用开水烫开越粘越好。如果是长期采购糯米粉，不仅从感官上分析，需从水份、白度、细度、斑点、酸度、粘度、灰分等用专业仪器测定，符合相关标准。重点还要看生产商的实力，因为糯米粉的稳定性很重要，糯米粉质量的优劣在于糯米原料。生产商有加工糯米的能力才能有效控制糯米原料质量，原料的稳定才能有质量稳定的糯米粉，糯米粉的粘度也是由糯米的纯度决定，包括糯米品种，看糯米好分辨，但糯米粉是无法辨识的。生产商的设备、环境、储藏能力、生产能力也要考察。糯米粉目前国家还没有制定相关标准，是各个生产商自定，企业标准也是衡量生产商对产品的自身要求。

为了您的产品更完美，订货请告知做哪类产品，因为糯米的品种多，不同品种特性不一样。

