

25kg油炸粉同等质量比20kg省1角3分每斤

产品名称	25kg油炸粉同等质量比20kg省1角3分每斤
公司名称	泰州市今世味食品有限公司
价格	141.00/袋
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

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，让糯米具备先天优良好品质。今世味系列水磨糯米粉产品的糯米纯度达到95%，一级糯米精度。

优质原料经地先进工艺加工的今世味水磨油炸糯米粉是做各式油炸类食品最佳原料，膨化性好，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，口齿留香。

25kg今世味水磨油炸糯米粉

选种：精选稻种。选地 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 先进的加工设备，三道筛碎米，
保证糯米的高品质。在
为了
不受季节
和存放影响，选择
大型恒温粮仓，为粒粒白
保留更好的鲜度和水份。本公司目前
销售 为了更便捷高效的服务长三角区
上海味信食品有限公司

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。

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）

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，叫籼糯米。因籼糯米生长期短，故圆糯米比籼糯米粘性高、软，籼糯米硬度高。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，看糯米好分辩，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。