

25kg食金汤圆糯米粉纯度99品牌糯米原料

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 25kg食金汤圆糯米粉纯度99品牌糯米原料 |
| 公司名称 | 泰州市今世味食品有限公司 |
| 价格 | 165.00/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

好产品源于好原料。食金牌**水磨糯米粉**

系列产品的所有原料是粒粒白圆糯米。粒粒白颗颗丰满，粒粒如珠，做成熟食后香香糯糯，营养美味，筋道Q弹，品质经典纯粹。

上等**优质糯米**经过先进工艺流程加工的食金**水磨糯米粉**

是糯米粉行业的标杆。洁白，光泽，细腻，滑散，清香宜人，做成熟食后香气四溢，口感细腻，爽滑迷人，绵软Q弹，大自然的原香美味耐您寻味。比三象糯米粉更软更粘。是优质食品加工企业生产、星级酒店做高档食品必选糯米糯米粉原料。白度好，细度好，粘度好、性价比高.....更适合做汤圆类，与三象糯米粉媲美，但价格更实惠。

25kg食金汤圆糯米粉99%纯度 高档食品专用比三象糯米粉更粘更软

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。存储 为了不受季

择大型恒温粮仓，为粒粒白糯米保留。本公司目前也在建储存仓。销售为务长三角区客户，在上海成立上海味

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。