25kg食金油炸糯米粉纯度99品牌糯米原料

产品名称	25kg食金油炸糯米粉纯度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	160.00/袋
规格参数	品牌:食金
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

食金牌水磨糯米粉系列产品的所有原料是优质一级粒粒白糯米，纯度98%。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。今世味糯米粉加工生产厂欢迎批发！

食金牌水磨油炸糯米粉食品加工企业的理想上乘原料，彭化效果好，产出量大，麻球专用粉，大青果等首选原料。

有行业人士曾说“我在糯米粉行业这么多年，还没见过用这么好的糯米做粉，简直有点浪费。”

质量第一是企业永远的主题！

25kg食金油炸糯米粉 彭化好98%纯度 高档食品首选原料 麻团 大青果

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。
为了
不受季节
和存放影响，选择
大型恒温粮仓，为粒粒
保留更好的鲜度和水份。本公司目
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

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！

：糯米加工前需要侵泡多久？

：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。