

【企业直供】味好迪牌大蒜粉8折起

产品名称	【企业直供】味好迪牌大蒜粉8折起
公司名称	北京味好迪食品有限公司
价格	14.00/千克
规格参数	品牌:味好迪 商品条形码:Q/DXWHD001 卫生许可证:110115-000040
公司地址	北京市大兴区黄村镇后辛庄铁路北2号
联系电话	61202588 15210056199

产品详情

品牌	味好迪	商品条形码	Q/DXWHD001
卫生许可证	110115-000040	产品标准号	Q/DXWHD001-2010
净重	25 (kg)	原料与配料	大蒜
保质期	18 (个月)	原产地	北京大兴区
生产厂家	北京味好迪食品有限公司	储藏方法	常温
规格	25KG/袋	生产日期	2011-05-12
售卖方式	包装	特产	否

用途功效 大蒜粉的用途：大蒜粉，通过大蒜素油添加载体制备而成的粉剂。

其特点及功效：广谱抗菌和抑菌、杀菌作用:可有效抑制大肠杆菌、沙门氏等有害菌类的生长、繁殖，对畜禽因革兰氏阴性及阳性菌感染引起的呼吸道、消化道疾病及其并发症 显著疗效。

保健、促生长作用：大蒜素可有效刺激动物体内产生香味的氨基酸的形成，增加肉蛋中的香味成分，使肉蛋鲜味更美。加入饲料中可提高畜禽及鱼虾抗病能力，加快生长速度。
有清瘟、解毒、活血化瘀的功能，可显著降低饲料中有效物质的毒性。

加工工艺流程 一、选料 选用收获时叶黄秸枯、头大、瓣肉洁白、无病虫害、无机械破伤的大蒜作为原料，剔除头小、瓣肉有病虫害或有机械损伤的大蒜。

二、浸泡 将选好的大蒜用清水洗净后剥开分瓣，然后放在冷水中浸泡1小时左右，搓去皮衣，捞起蒜瓣，沥干余水。

三、打浆 将沥干水的蒜瓣放入打浆机或粉碎机中进行粉碎打浆。打浆时，蒜瓣中加1/3的净水；打浆后，用粗纱布过滤浆液，除去残余皮衣等杂物。

四、脱水 其方法有几种：1、可用细布像压榨豆腐那样压榨除去水分；2、可用榨油机式挤压除去水分；3、可以用制糖用的离心机，以每分钟转速12000转左右，离心分离除去水分。但总的要求是，要一次迅速把水分除尽，不能拖延时间，以防蒜浆变味影响质量。同时，工具使用后必须立即冲洗干净，以免在下次使用时出现异味。

五、烘干 将脱过水的湿蒜粉立即摊平放在烘盘上，再将烘盘放入烘房烘烤。烘房需保持恒温在50 左右，约烘5个小时，待湿蒜干至能手碾成面即可。

六、粉碎

将烘干的干蒜粉趁热用粉碎机粉碎，并用细箩筛过筛，使蒜粉均匀呈细面粉状，即为大蒜粉成品。

七、包装 大蒜粉经检验合格后，再按规定的比例加入干姜、陈皮、花椒、大料、桂花、小茴香等，混和均匀后直接装入印有商标、品名、厂名、厂址等内容的食品塑料袋或防潮牛皮纸袋，经严封后装箱，即为外商需要的混合调味大蒜粉。