

无铝害双效泡打粉 复合膨松剂 蛋糕 面包专用

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 无铝害双效泡打粉 复合膨松剂 蛋糕 面包专用 |
| 公司名称 | 郑州天宇食品配料有限公司 |
| 价格 | 11.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:安琪 5kgx2:箱 |
| 公司地址 | 郑州万客来食品城南院东区1排28-1号 |
| 联系电话 | 0086-037168768390 13838081507 |

产品详情

品 牌:百钻

规 格:5千克/袋

配料:焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、柠檬酸、碳酸钙。

Co₂

(第一次),同时在烘焙加热的过程中,会释放出更多的气体(第二次),这样二次产气的过程会使产品达到膨胀及松软的效果,同时保证产品所要的

外观。:现在市场上销售的泡打粉一般都含有铝明矾,

专家指出,经常食用含有明矾的食物,会导致人的思维和智力下降,中青年早衰,老年痴呆等症,孕妇食用过量,会影响胎儿的正常发育。

安琪百钻无铝双效泡打粉,不含硫酸铝钾等含铝物质,对人体健康没有影响,给家人做健康无害的食品!

产品特点:1、粉质细腻,可更为均匀地分布于面粉中,持续发泡能力强。

2、不含硫酸铝钾等含铝物质。

3、反应后剩余盐类的严格控制,所制产品风味更纯正。

用法用量:直接将本品加入

面粉或豆粉中搅拌均匀即可;用量为面粉用量的0.5-2%。用量上限为面粉用量的2%。

适用范围：适合制作蛋糕、面包和糕点等。

贮存条件：置于阴凉干燥通风处保存。

产品标准代号：GB25591

生产许可证号：鄂XK13-217-00038

保质期：24个月

生产日期：见包装正面打印。

生产厂家：安琪酵母股份有限公司

产 地：湖北宜昌