

冰淇淋奶浆 软冰淇淋奶浆 冰激淋奶浆 软冰激淋奶浆

产品名称	冰淇淋奶浆 软冰淇淋奶浆 冰激淋奶浆 软冰激淋奶浆
公司名称	上海市金山区明器食品经营部
价格	120.00/箱
规格参数	品牌:糖公甜婆 产品标准号:SB/T10015 卫生许可证:QS311510010600
公司地址	中国 上海市浦东新区 上海市浦东新区合庆镇上海畅成滨江工业区D1 栋
联系电话	86 021 69194824 13564796241

产品详情

品牌	糖公甜婆	产品标准号	SB/T10015
卫生许可证	QS311510010600	保质期	18个月
储藏方法	-22摄氏度冷冻保存	等级	一级
规格	12公斤/箱	净重	1公斤
生产厂家	上海市浦东新区	生产日期	2010.3
售卖方式	包装	原产地	上海
原料与配料	水, 植物油, 全脂奶粉, 葡萄糖, 食用香精		

冰淇淋奶浆

目前国内软冰淇淋市场所采用的原料大多以冰淇淋粉为原料，客户以粉料为基础加水冲调后在冰淇淋机中进行凝冻、膨化而成。软冰淇淋中含有一定的油脂，在凝冻后使乳品口感更加润滑。软冰淇淋粉为了达到干燥的目的，因此在粉料中添加了粉末油脂。粉末油脂又称植脂末、奶精、脂肪粉，是以氢化油为原料制作的。因此冰淇淋粉中的动物乳含量不高，使制作出的冰淇淋奶味较弱，营养较低。同时冰淇淋粉在我们加水调配的过程中，存在比例调配不精确的弊病，从而影响出品品质，同时在调配中还可能产生二次污染等弊端。

我们所提供的冰淇淋奶浆是采用纯正的牛奶及可可脂为主要原料生产制作而成，奶味醇厚，口感丰富。同时采用1公斤装“立乐包”一次灌装冷冻包装。这样即保证了产品的新鲜美味，又保证了较高的卫生标准。

产品的使用方便快捷，可解冻后直接使用。同时产品还可在冷冻状态下与浓缩果汁或新鲜水果混合，在搅拌机中搅打成美味可口的“水果奶昔”。

公司同时还提供各种风味的“冰淇淋调味料”。我们提供的冰淇淋奶浆以鲜奶原味为主，同时提供包括香草、草莓、巧克力、香芋、芒果、抹茶等配套调味。详见“配套产品”网页www.tgpfood.com内相关内容。

产品使用须知：需要-22摄氏度冷冻保存。做冰淇淋使用前需解冻到液体状态，使用时打开包装直接使用。做奶昔直接冷冻状态下使用。

公司简介：上海市金山区明器食品经营部是专业冰淇淋及配套产品销售商，同时也是世界知名品牌（泰勒）冰淇淋设备销售商的配套产品供应商。目前公司经营项目包括软冰淇淋奶浆、冰淇淋调味浆料、冰淇淋专用蛋筒粉、华芙粉、可丽饼粉、台湾雪花冰、植脂鲜奶油、凉茶包等产品。同时对冰淇淋相关店铺的规划经营提供技术及产品支持。我们以科学的态度，精益求精的质量，安全可靠的产品服务于社会。用先进的设备，科学的管理，为客户提供高质量产品。