

# 降低肉制品成本 潍坊 三统瑞鑫

产品名称	降低肉制品成本 潍坊 三统瑞鑫
公司名称	潍坊三统生物科技食品有限公司
价格	6000.00/吨
规格参数	原产地:潍坊 商品条形码:----- 品牌:三统瑞鑫
公司地址	潍坊市坊子区凤凰街办兴国路7号
联系电话	0536-8888758 13805368747

## 产品详情

原产地	潍坊	商品条形码	-----
品牌	三统瑞鑫	卫生许可证	-----
产品标准号	Q/WST001-2008	净重	25k (g)
原料与配料	非转基因东北大豆	保质期	360 (天)
生产厂家	潍坊三统生物科技食品有限公司	储藏方法	阴凉干燥处
生产日期	最新	售卖方式	包装
特产	否		

本品可代替部分大豆分离蛋白和淀粉，可完全替代脱脂豆粉，替代之后的产品质量、组织结构、弹性、适口感都明显提高，同时具有抑制淀粉返生的功能。大豆纤维蛋白应用范围广泛，用于肉制品如火腿肠类和肉丸类产品、注射类酱卤制品、烤肉、鸭胸；用于各种膨化食品；用于水饺馅；用于月饼馅料如豆沙馅、莲蓉馅；用于医药、保健食品及固体饮料；用于冷饮食品如冰激凌；亦可用在面制品如饼干、糕点、面包、面条、馒头等等，建议添加量为1~8%；用于果酱、番茄酱、虾酱、豆瓣酱、肉味辣椒酱等各种调味酱（其吸水量为4~8倍），建议添加量为2~10%。由于其蛋白含量和纤维含量较高，故保水保油能力极强，且产品价格较低，显而易见添加本品之后产品成本确实降低了，提高了产品的市场竞争力。