

多效面包添加剂 食品蓬松剂

产品名称	多效面包添加剂 食品蓬松剂
公司名称	重庆迎龙化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:无 类别:食品蓬松剂 有效物质含量:100 (%)
公司地址	中国 重庆市 南岸区南坪东路7号
联系电话	86 23 66996663 13650521116

产品详情

型号	无	类别	食品蓬松剂
有效物质含量	100 (%)	主要用途	具有面包防霉、保鲜，体积增大、色泽油润、增白。发酵期短等多种功效。

特性]本品专用于面包品质改良，具有面包防霉、保鲜，体积增大、色泽油润、增白。发酵期短等多种功效。本品不含任何增白剂。

范围]主要用于制作馒头、面包、饼干等食品，它在酵母存在下使用，制成的面包、馒头外形美观、组织松软，保鲜期至少5—6天，不变硬、不变屑。

用量]按面粉量1%加入。

方法]将本品直接加入面粉中搅匀，按一般制作面制品方法进行。

期]防潮、防晒、通风阴凉存放，保质期二年。

标准]q/y/c002-91

许可证号]渝卫食监证字 (2002) 第782号