

速冻类变性淀粉 000000

产品名称	速冻类变性淀粉 000000
公司名称	青岛瑞捷食品化工有限公司
价格	150.00/件
规格参数	商品条形码:000000 品牌:瑞捷美国 卫生许可证:00000000
公司地址	山东省青岛平度市李园街道办事处柳州路321号
联系电话	13573801356 13336091888

产品详情

商品条形码	000000	品牌	瑞捷 美国
卫生许可证	00000000	产品标准号	GB00000
净重	25000 (g)	保质期	24 (个月)
原料与配料	糯玉米	糊化度	50
水分含量	15 (%)	生产厂家	00
原产地	上海	储藏方法	阴凉 干燥
生产日期	00	售卖方式	包装
特产	否		

成分

特性

该变性淀粉取代度0.3-0.4，糊化温度低，糊液透明；改善面皮的透明度、光泽度；

吸水性强，分子颗粒大，有效改善产品的复水速度和口感，增加稠度，在米、面皮中增加其的延展性，防止杆皮时裂开，同时速冻时减少冻裂现象；提高米面制品的咬感和韧性；增加米面制品的表面光亮度；

主要用途：水饺面皮、馒头、包子、年糕、米线、汤圆、粉皮等米、面制品

1. 面制品使用用法：建议添加量6-10%（相对面粉）

2. 米制品：（建议添加量3-5%）

特性

该变性淀粉取代度0.3-0.4，糊化温度低，糊液透明；改善面皮的透明度、光泽度；

吸水性强，分子颗粒大，有效改善产品的复水速度和口感，增加稠度，在米、面皮中增加其的延展性，防止杆皮时裂开，同时速冻时减少冻裂现象；提高米面制品的咬感和韧性；增加米面制品的表面光亮度；

主要用途：水饺面皮、馒头、包子、年糕、米线、汤圆、粉皮等米、面制品

1. 面制品使用用法：建议添加量6-10%（相对面粉）

2、米制品：（建议添加量3-5%）