2017 新款 港琪鲍礼高端月饼 团购批发

产品名称	2017 新款 港琪鲍礼高端月饼 团购批发
公司名称	深圳茶香实业有限公司
价格	298.00/盒
规格参数	蛋黄白莲蓉月饼1个:250g 鲍鱼味五仁月饼/菠萝味月饼 各2个:80g/个 香芋味月饼/金翡翠芝士酥/白莲蓉蛋黄酥 各2个:65gg/个
公司地址	深圳市宝安区福永街道新田社区广深路福永段109号锦灏大厦九楼905
联系电话	0755-27386258 15818574306

产品详情

月饼不宜久存，以免油脂氧化，馅料腐败变质，应详细阅读生产日期和保质期及储存方法，打开盒子没吃完的月饼，最好用保鲜袋装好，放入冰箱保存，仍须尽快吃完。 冰皮月饼和雪糕月饼需冷冻保存，因为月饼的制作过程用250°C—300°C高温烘焙25分钟，而冰皮、雪糕月饼没有这道工序，因之有较高的染菌风险。 月饼含有较高的糖分（含22%—45％）及脂肪（含12-40），不能多吃，一般人吃一个足矣，吃多了引起胃部胀满，消化障碍。冰皮和雪糕月饼更不宜贪吃，以免引起腹痛、呕吐或腹泻。 糖尿病人少吃或不吃月饼，以免血糖升高，病情加重。 高血压、高血脂、冠心病患者浅尝即止，以免增加血黏度，引发不测。如果吃低脂无糖月饼，也少吃为宜。 患有胆结石的人，不宜吃月饼，因月饼的脂肪含量高，易引起疾病发作。 老年人群患慢性病的人较多，消化能力较差，应少吃月饼。 胃炎或十二指肠溃疡病人不吃或少吃月饼，因月饼促进胃液分泌，对溃疡愈合不利。 婴幼儿消化系统发育不够健全，对高糖高脂难以消化，不宜吃月饼。 体重超标者少吃或不吃高糖、高脂的月饼，以免增肥。