汤圆增筋剂-金劲克

产品名称	汤圆增筋剂-金劲克
公司名称	杭州金菌克生物制品有限公司
价格	65.00/公斤
规格参数	金劲克:8 JJK-8:8 杭州:8
公司地址	浙江省杭州市萧山区新街镇工业区海塘路717号
联系电话	86-57182859550 13867127702

产品详情

金劲克|汤圆|增筋|增弹剂

本品主要由复合磷酸盐，复合乳化剂、海生提取物、抗氧化剂等组成，呈白色粉末状，易溶于水。本品效果好、成本低、使用简便等优点，目前已被广大食品厂家所选用。 一、.产品安全性

本品符合GB2760的规定，安全可靠。 二、.产品功效与使用方法 产品功效：提高汤圆的保水能力及复水性。使产品表面更光滑、更有弹性，更耐泡耐煮，口感更爽滑，抗冻性强。提高汤圆的筋度、延展性，缩短汤圆达最佳水合状态的时间。 使用方法：先取少量米粉混入本品，然后与大量米粉搅拌均匀；加水和面5-6分钟，再加入2-3%速冻油，搅拌2-3分钟即可。添加量0.4--0.5%。

三、.储存与保质期 储存于密封容器中，防水防潮，避免日光直射。 保质期24个月。 四、包装 规格：25*1，铝箔袋，纸箱