纯天然高营养食品添加剂 澳瑛450

产品名称	纯天然高营养食品添加剂 澳瑛450
公司名称	大连兴和酵母有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:澳瑛450 主要营养成分:酵母 品牌:澳瑛
公司地址	中国 辽宁 大连市 甘井子区华林路39号
联系电话	86-41186858768/86858758 18698726620

产品详情

型号	澳瑛450	主要营养成分	酵母
品牌	澳瑛	有效物质含量	80（%）
产品规格	450克	保质期	24个月
主要用途	发酵		

新一代纯天然营养添加剂

澳瑛系列高活性干酵母

澳瑛高活性干酵母是以优质纯天然糖蜜为原料,利用生物工程技术精制提炼而成的发面专用高活性干酵母，不加任何添加剂，无任何化学成份，是现代健康理念的新贵族。本产品以营养丰富、发酵快、高活性而被誉为酵母精品。

一、主要成份：

蛋白质、氨基酸及b族维生素，碳水化合物，以及钙、铁等其它微量元素等营养成份。

二、用途：

本产品适用于馒头、花卷、面包、糕点、饼干、麻花、油条等所有发酵食品。

三、使用方法：

（一）、普通发酵食品：

酵母用量为面粉重量的0.3-0.5%（即每500g面粉用1.5g-2.5g）。首先将酵母用35°C左右的温水溶解后再倒入面粉中（亦可将酵母直接与面粉均匀混合后），加入适量的温水揉和成面团发酵，最佳发酵温度为38°C，一般为40-60分钟（根据具体室温可以相应缩短或延长发酵时间），面团出现蜂窝状气孔后，可将预制的食品成型，放置5-10分钟后再上笼屉，或烤箱蒸制。

（二）、制作面包

酵母用量为面粉重量的1.0-1.2%（即每500g面粉5-6g），其它根据具体的食品而定；

首先用35°C温水将酵母溶解后，倒入面粉中，用适量温水调和，和成面团。其次，将和好的面团置于38°C左右的温度处发酵，发酵时间根据酵母用量及环境温度延长缩短，待发酵适度，再放入烤箱中烤制。

四、贮藏：

低温干燥处保存，保质期二年，启封后最好放到密闭容器中保存，并尽快用完，否则将影响发酵效果，如放在冰箱内可保质一个月，超过保质期可适当增加酵母量。

五、规格：5g~10kg

卫生许可证号：甘食卫字[2003] 02002910

产品标准：qb1501-92

本企业通过国际食品安全体系haccp认证

厂家：大连兴和酵母有限公司

地址：中国辽宁省大连市甘井子区华林工业园区华林路39号