

## 超级生粉25kg 马铃薯淀粉 土豆生粉 厂家批发

产品名称	超级生粉25kg 马铃薯淀粉 土豆生粉 厂家批发
公司名称	青州市张瀚调味品有限公司
价格	8000.00/吨
规格参数	白度:92.5% 粘度:1200 湿度:19.8%
公司地址	青州市鲁东食品创业园区E区1号
联系电话	0536-3539112,3539122 15606418081

### 产品详情

是否进口：否

水分含量：19.8

净含量（规格）：25000g

特产：否

保质期：24个月

售卖方式：包装

品牌：张瀚

原料与配料：优质马铃薯、水

等级：优级

生产日期：2018年11月22日

生产厂家：黑龙江省讷河市家良淀粉食品有限公司

商品条形码：6924721900798

卫生许可证：SC12323028100627

产品标准号：GB/T8884-2007

储藏方法：阴凉、清洁、干燥、卫生处

包装规格：25kg

白度：92.5%

粘度：1200

PH值：7.0

#### 特点1

白：粉质细腻洁白有光泽，干净无杂质，用于烹饪使菜肴拥有色香味形。

特点2 粘：具有增稠增粘效果，烹饪后粘性足，汁液浓稠，口感极佳。

特点3 融：能融合多种食材，可塑性强，凝固好，成型快，韧性足。

#### 淀粉的选购

- 1、颜色与光泽：淀粉的色泽与淀粉的含杂量有关。品质优良的淀粉色泽洁白，有一定光泽；品质差的淀粉呈黄白或灰白色，并缺乏光泽。
- 2、斑点：淀粉的斑点是因为含纤维素、砂粒等杂质所造成的，斑点的多少表明淀粉的纯净程度和品质的好坏。
- 3、气味：品质优良的淀粉应有原料固有的气味，而不应有酸味、霉味及其他不良气味。
- 4、干度：淀粉应该干燥，手攥不应成团，有较好的分散性。