

超级生粉500g 优质马铃薯淀粉 土豆淀粉厂家批发

产品名称	超级生粉500g 优质马铃薯淀粉 土豆淀粉厂家批发
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

张瀚超级生粉，原材料来自黑土地的优质马铃薯，采用国际先进水平加工设备精致而成。具有纯白无杂质、粉质细腻、光泽均匀、低糊化度等特性。不添加任何杂粉，纯优级马铃薯淀粉。

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。 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。

淀粉的存储

- 1、防潮湿：淀粉容易吸湿膨胀甚至腐败发霉。因此，在保存过程中必须保持干燥，防止潮湿，一般情况下，相对湿度不超过70%为宜，并注意通风。

2、防止异味：由于淀粉吸水性很强，在吸湿的同时，吸收异味的性能也很强。所以，保存时应防止与有异味的商品一起存放。