

# 月饼馅料点心奶油 冰淇淋专用乳化剂起发高稳定性强

产品名称	月饼馅料点心奶油 冰淇淋专用乳化剂起发高稳定性强
公司名称	济宁宏益生物科技有限公司
价格	68.00/kg
规格参数	品牌:宏益康 型号:HY-004 产地:山东济宁
公司地址	济宁市梁山县韩垓工业园区
联系电话	0537-7650088 13963733870 17864768975

## 产品详情

【产品名称】：复配乳化剂A1

【品牌】：宏益康

【型号】：HY-004

【规格】：1kg/包

【保质期】：2年

【配料表】：蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、谷氨酰胺转氨酶、谷朊粉

【适用范围及功能】：本产品适用于月饼馅料、蛋糕、面包、点心、冰淇淋等。可缩短许多搅拌时间，即可达到较高速起泡效果。添加早苗SP的面糊体积是不添者的2.5~3.0倍，烘焙后约为4.5~5.0倍。面糊的稳定性非常好，可轻易的制作出良好的成品。对使用转化糖浆的制品，也能发挥较好的效果。

【使用方法】：制作蛋糕时在面粉筛入前后加入都可以，也可以蛋黄加入前后加入，搅拌均匀即可。制作面包时与油脂一起最后加入。制作月饼皮与油脂一起加入。

【最大使用限量】：3g/kg（最佳用量应根据原料工艺水平，生产环境，季节等条件试验确定）

【储存条件】：存放在阴凉干燥、通风避光处，不得与有毒物质混放