

面包馒头花卷包子披萨专用膨松剂 发酵面制品专用酶制剂 复合酶

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 面包馒头花卷包子披萨专用膨松剂 发酵面制品专用酶制剂 复合酶 |
| 公司名称 | 济宁宏益生物科技有限公司 |
| 价格 | 32.00/kg |
| 规格参数 | 品牌:宏益康 型号:HY-007 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】：复配酶制剂A3

【品牌】：宏益康

【型号】：HY-007

【规格】：1kg/包

【保质期】：2年

【配料表】：维生素c、碳酸钙、磷酸三钙、单，双甘油脂肪酸酯、大豆蛋白、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、食用玉米淀粉

【适用范围及功能】：本品主要适用于发酵面制品、面包、糕点，改良面制品品质，在制作馒头，包子，花卷等面制品时都可以使用。其可适当增大面制品体积，提高面制品表面光洁度，改善内部组织结构，提高细腻感等。改善面团的流变特性，提高面团的操作性能和机械加工性能。增大成品体积，约10-30%。使成品表皮光滑、洁白、细腻、亮泽。使成品内部组织结构均匀、细密。使成品柔软、弹性好，口感绵软筋道。

【使用方法】：用温水化开与酵母一起添加到面粉里，再按照常规程序来操作就可以

【最大使用限量】：5g/kg

【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

