

蛋清粉生产厂家 食品级蛋清粉厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 蛋清粉生产厂家 食品级蛋清粉厂家 |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:蛋清粉厂家 型号:食品级蛋清粉 产地:河北蛋清粉 |
| 公司地址 | 河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址） |
| 联系电话 | 13503100742 |

产品详情

蛋清粉生产厂家 蛋清粉厂家 蛋清粉价格 食品级蛋清粉

鸡蛋制品执行标准

干鸡蛋白粉 干鸡蛋黄粉 干全蛋粉 干鸡蛋白片感官指标 状态 粉状极易松散 粉状或极易松散块
粉末极易松散 晶片及粉屑状色泽 白色或乳白色 黄色 淡黄色 浅黄色 气味 正常 正常 正常 正常理化指标
水分 8 4 4.5 16脂肪 60游离脂肪酸 4.5 4.5 酸度1.2汞ml/kg 0.03 0.03 按蛋折算蛋白质

微生物指标 总菌数个/克 10000 50000 50000

大肠菌群个/100克 30 40 110致病菌（指沙门氏菌）不得检出 不得检出 不得检出 不得检出执行标准代号
待批 GB2749-2003 GB2749-2003 GB2749-2003蛋制品（干全鸡蛋粉、干鸡蛋黄粉、干鸡蛋白粉、干鸡蛋白片）是采用新鲜鸡蛋为原料，经过抽检验照，洗蛋、消毒、喷淋、吹干、打蛋、分离、过滤、均质、巴氏杀菌、发酵、喷雾、干燥等10多道工序制成，是新鲜鸡蛋的最为理想的替代品，有着更为突出的优越性。更卫生：新鲜鸡蛋经冲洗、消毒、喷淋、吹干、灭菌处理后制成的蛋制品，新鲜营养成份不受破坏，可杀灭鲜蛋中99.5以上有害菌群，绝对不含沙门氏菌，从而使产品的质量在生产过程中能够得到有效控制，能够更好保护环境。更方便：蛋制品与新鲜鸡蛋相比：具有保质期长，便于运输贮存。清黄分离各取所需，分别加工制成蛋黄粉、蛋白粉、蛋白片三部分，各自含有不同的营养成份和具有不同的功能。食品加工商，都知道添加鸡蛋可以使产品更加美味有营养，因此鸡蛋制品是一个不可替代的食品加工原料，用户可以根据自己产品的特色随意选择使用。全蛋粉是一种乳化剂和吸收剂，所以它被食品业广泛用于蛋糕、饼干、油炸休闲食品、冰淇淋、方便面、火腿肠等产品中。蛋黄粉具有乳化性，本身的黄颜色，香味和营养价值可以一路携带到最终产品中。蛋黄粉主要用于蛋黄酱，调料汁、色拉调料、蛋糕、蛋奶沙司、

面条、方便面、饼干、香肠、蛋卷及烘焙食品等到产品中。蛋白粉和蛋白片具有良好功能性质，如高凝胶性、高打擦度（起泡性）、乳化性保水吸收性等，广泛用于鱼、鸡、肉丸、油炸食品的挂糊。糖果、挂面、蛋糕、汤料、火腿肠、香肠、蟹肉棒等方面，既增加营养又能提高产品的内在质量，使产品更富有弹性、增强口感。另外，蛋白制品（即蛋白粉、蛋白片）目前用于化妆品、化工、制革等工业产品中。鸡蛋制品可以通过加水的方法还原成鸡蛋液：全蛋粉1：3.25，还原相当于5公斤鲜鸡蛋液。蛋黄粉1：1.25，还原相当于8公斤鲜鸡蛋的蛋黄液。蛋白粉1：8，还原相当于17-18公斤鲜鸡蛋蛋清液。蛋白片1：6.5，还原相当于15-16公斤，鲜鸡蛋蛋清液。干鸡蛋制品保质期（在干燥密封阴凉条件下）2年。

鸡蛋白粉还原鸡蛋白液方法鸡蛋白粉倘若还原成蛋白液，就是取1份（蛋白粉）加入7-8倍的常温水，将蛋白粉放入容器内加入少量水轻微搅拌，使其调成糊状后将所需水完全加入，继续缓慢搅拌均匀为止，浸泡3-4小时即可完全溶解。1公斤鸡蛋白粉加入7-8公斤水还原成溶液相当于17-18公斤新鲜鸡蛋的蛋白液。这样可以根据自已的产品加入，新鲜鸡蛋白液的配方比例换算成蛋白粉即可。**鸡蛋白片还原鸡蛋白液的方法**鸡蛋白片倘若还原成鸡蛋白液，取1份蛋白片放入容器内，加入6-7倍的常温水（10℃-20℃）进行浸泡,在浸泡过程中不定时搅拌,大约1小时搅拌一次,每次1-2分钟,为防止起泡沫,速度不易过快。正常情况下4-5小时完全溶解。完全溶解的鸡蛋白溶液，可以根据自己产品使用新鲜鸡蛋白液的配方比例换算成蛋白片即可。1公斤蛋白片加入6-7公斤水，溶解后的鸡蛋白液相当于15-16公斤新鲜鸡蛋白液。