

# 南瓜粉生产厂家 南瓜粉作用、用途、用量

产品名称	南瓜粉生产厂家 南瓜粉作用、用途、用量
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:南瓜粉生产厂家 型号:食品级/工业级南瓜粉 产地:河北南瓜粉厂家
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

南瓜粉简介：

产品名称：南瓜粉原材料：鲜南瓜

水分：8%以内

规格：25kg/袋 储存方式：阴凉干燥处密封

包装方式：食品级密封袋（内）生产许可证：SC11237152500488

分类：餐饮生鲜>蔬菜制品>脱水蔬菜

用途：果蔬烘焙原料固体饮料代餐粉 天然色素

南瓜粉的加工工艺流程是：处理：南瓜盛产期，选择皮较硬、成熟期长、肉质呈桔红色的瓜，洗净，去蒂、去皮、去籽。切丝：将处理好的南瓜，用切草机切成丝，放入清水中浸泡1小时，脱水取出。烘干：将南瓜丝摊开放入烘箱，温度到60——80 ，烘8小时左右，手感干透时取出。粉碎：先将粉碎机消毒、晒干，然后把南瓜丝粉碎成细粉状。过筛：把粉碎好的粉末过筛，放入陶瓷盘中。粗粒可再粉碎。杀菌：把过筛的粉末放入烘箱，温度调节到80 ，烘干2小时即可包装。