

# 大量干鸡蛋粉，蛋白粉，蛋黄粉，蛋清粉

产品名称	大量干鸡蛋粉，蛋白粉，蛋黄粉，蛋清粉
公司名称	济南顺发食品有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 品牌:宇昕 卫生许可证:购货详谈
公司地址	中国 山东 济南市 济南
联系电话	86 0531 88990208 15866756675

## 产品详情

原产地	山东	品牌	宇昕
卫生许可证	购货详谈	产品标准号	购货详谈
净重	20 (g)	原料与配料	鲜鸡蛋
保质期	360 (天)	生产厂家	济南顺发食品有限公司
储藏方法	常温	绿色食品	是
商品条形码	购货详谈	生产日期	近期
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

济南顺发食品有限公司生产的蛋制品（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，新鲜营养成分不受破坏，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分和具有不同的功能。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。