# 面制品保鲜剂 ty 起点

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 面制品保鲜剂 ty 起点 |
| 公司名称 | 郑州天宇食品配料有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 型号:ty<br>品牌:起点<br>含量:复合（%） |
| 公司地址 | 郑州万客来食品城南院东区1排28-1号 |
| 联系电话 | 0086-037168768390 13838081507 |

# 产品详情

| | | | |
|---|---|---|---|
| 型号 | ty | 品牌 | 起点 |
| 含量 | 复合（%） | 类型 | 糕点保鲜剂 |
| 成分 | 丙酸钙 | 有效物质含量 | 复合（%） |
| 产品规格 | 食品 | 执行标准 | Q/ZQSK003-2009 |
| 主要用途 | 面制品、糕点保鲜剂 | | |

**面制品保鲜剂**

**产品特点：本品能有效防止面制品微生物的生长，特别对夏天因面制品中有酵母菌导致面团易醒发变酸，湿面条微生物感染长毛，蛋白质变性，脂肪氧化出现赫拉味等现象效果显著，同时具有延缓褐变时间，延长货架期的作用。**

**操作性能：添加本品能使生湿面制品加强黏弹性，提高筋力，组织光滑稳定，耐煮，耐冻，保湿又保鲜，延长保质期。**

**适用范围：用于糕点、生湿面、烩面、拉面、饺子皮、烧麦皮等生湿面制品的品质改良和保鲜，也可用于鲜挂面、粉丝、粉条、粉皮、方便米面制品。**

**使用方法：直接与面粉混合或加入水中搅拌均匀使用。**

**用量：0.1%-0.3%（以干粉计）。**

**配料：苹果酸、丙酸钙、双乙酸钠、玉米淀粉等。**

**贮存方法：阴凉干燥处密封保存。**

**保质期：1年**

**执行标准：**q/zqsk003-2009

**卫生许可证号：豫卫食添证字（2009）第0010号**

**注：本品用于其它食品同样具有独特的保鲜效果，如：米粉、米糕、果酱、甜面酱等。**