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 品牌:起点 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。