

油条膨松剂怎么用

产品名称	油条膨松剂怎么用
公司名称	河南德惠源生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	荥阳市豫龙镇关帝庙车站南中小企业创业园（注册地址）
联系电话	13253570338

产品详情

复配膨松剂是一种高效膨松剂，其强劲的双效作用在面团(或面糊)加工及在产品烘烤两个过程都产气，使产品膨胀、发大，在面制食品工业中作为快速发酵剂、品质改良剂等，用于油炸类、焙烤类及膨化产品等。

[主要原料]:碳酸氢钠、焦磷酸二氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、木聚糖酶、 α -淀粉酶、食用玉米淀粉等。

[使用范围]:发酵面制品;面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉;方便米面制品;冷冻米面制品;焙烤食品;膨化食品。

【产品性能】:

- 1、安全性本品不含任何明矾等有害物质。
- 2、高效性:本品能以较低的用量产生较多的体，具有真正的双重发酵作用(遇水发酵，在放入烤箱中,遇热还能持续发酵，产生更多的体)能使产品体积更大，表面平衡、均匀、无塌陷，组织细腻、绵密，口感松软。
- 3、无异味:本品加热分解后的残留物不影响产品的风味和质量，无任何涩味。

【净重】:25Kg/袋

【执行标准】:GB25591-2010

【使用方法】:用水溶解后直接使用或与面粉等原料均匀混合后使用。

【贮存方法】:应密封贮存于阴凉干燥处，严禁与易燃易爆、有毒有害的物质混贮、混运。

【保质期】 : 12个月

【注意事项】 : 本品仅适用于食品生产加工，不可直接食用。