

# 饺子粉改良剂A4--延展性好、防褐变、表皮亮白

产品名称	饺子粉改良剂A4--延展性好、防褐变、表皮亮白
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	型号:标准型/专配型 类别:品质改良剂 品牌:昆仑
公司地址	中国 河南 郑州市中原区 郑州市淮河西路168号
联系电话	86 371 68616966 13603711830

## 产品详情

型号	标准型/专配型	类别	品质改良剂
品牌	昆仑	有效物质含量	99 ( % )
执行标准	zk10001s-2010	主要用途	1、有效提高面团的操作性能和机械加工性能。2、使饺子耐煮、耐泡、不易浑汤。抗冻裂。3、改善面制品褐变现象，显著改善面制品的色泽。4、使口感滑爽筋道。

cas 0012889

昆仑牌饺子粉改良剂是我公司科研人员在国内外优秀配方的基础上，采用最新的科研成果，使用世界卫生组织（who）及中国食品添加剂标准化委员会允许使用的食品级原料科学加工而成的面粉品质改良剂。主要成分及外观 昆仑牌饺子粉改良剂是由复合酶制剂、增筋剂、天然植物胶、复合乳化剂等多种食品级优质原料精制而成。外观为干燥、精细、流畅性良好的白色或浅黄色粉末状。

昆仑牌饺子粉改良剂的主要成分均为天然或生物提取物，具有良好的营养价值。作用与用途

1、有效提高面团的操作性能和机械加工性能。2、使饺子耐煮、耐泡、不易浑汤。抗冻裂。

3、改善面制品褐变现象，显著改善面制品的色泽。4、使口感滑爽筋道。使用方法 1

面粉厂，可用喂料器或配粉系统均匀加入。 2

食品厂或面食店，在配料时均匀加入，充分搅拌均匀，再调制面团。适用范围 1

普通饺子皮和馄饨皮的专用面粉。

2 速冻饺子、汤圆等速冻食品的专用面粉。添加量 一般为0.3 - 0.5‰，0.5 - 1.0‰，2 - 4‰（方便面、速冻），请根据基粉、要求和具体配方而定实际添加量。包装规格 20kg/箱，25kg/箱

贮存条件阴凉、通风、干燥。保质期十二个月 注意事项 1 不可与其它改良剂同时用同一喂料器添加。

2 开袋后请尽快用完或密封置于阴凉干燥处。