

# 速冻汤圆改良剂B1--防冻裂、口感劲道、出品率高

产品名称	速冻汤圆改良剂B1--防冻裂、口感劲道、出品率高
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	q/zkl0001s-2010	主要用途	速冻汤圆、汤圆
cas	254887		

昆仑牌速冻汤圆专用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。

昆仑牌速冻汤圆专用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 可使产品在冷藏时不皱缩、不裂纹 3

显著改善制品的稳定性、抗冻性、不产生脱水收缩现象. 4

使制品易熟、不粘连、口感爽滑、组织均匀、光泽好. 5 煮后不糊汤、不露馅，口感糯滑细腻 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，充分搅拌混匀，再调制面团。适用范围

速冻汤圆、速冻元宵、糕团（青团）、糯米面制品等。添加量

一般为2 - 4‰，5-10‰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