

昆仑饼干专用复合酶--口感酥脆、味道纯正、配方独特

产品名称	昆仑饼干专用复合酶--口感酥脆、味道纯正、配方独特
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	55.00/公斤
规格参数	型号:标准型、专配型 类别:饼干改良剂 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	饼干改良剂
品牌	昆仑	有效物质含量	99(%)
执行标准	q/zkl0001s-2010	主要用途	饼干、酥脆糕点
cas	0235546		

昆仑牌饼干改良剂是由复合酶制剂、磷酸盐、L-半胱氨酸等多种食品级优质原料精制而成。主要成份均为纯天然或生物提取物。外观为干燥、精细、流畅性白色粉末。作用与用途：

1、降低搅拌和发酵过程中面筋的扩展；2、防止饼干坯加工过程中的形变和色变；3、改善成品色泽；4、增加成品断面的层次性，结构的均一性；5、增加成品的酥脆性、爽口性。执行标准 q/zkl001-2006 规格型号及适用范围 本品根据不同地区和不同品质的面粉有相应的改良剂型号，也可根据制粉企业所提供基粉配制专用配方。使用方法

1、面粉厂使用可通过微量粉末分配机在总粉路适当位置加入，也可在配粉系统中加入；

2、面食店或食品厂使用时，在配料时均匀加入，充分搅拌，再调制面团。添加量

针对不同品质小麦所加工的面粉，以应用实验为准，确定合适的添加量，建议添加量5-10/万。包装规格 25kg/箱 贮存条件 贮存在阴凉、干燥、通风良好处，避免高温。保质期

十二个月（未开封原包装），逾期重检合格者仍可使用。