

优质糕点改良剂--酥脆可口、味道鲜美、品质

产品名称	优质糕点改良剂--酥脆可口、味道鲜美、品质
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	55.00/kg
规格参数	型号:标准型/专配型 品牌:昆仑 酶活力:70000
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	品牌	昆仑
酶活力	70000	酶活力保存率	99 (%)
砷含量	0 (%)	有效物质含量	99 (%)
重金属	0.000001 (%)	产品规格	20公斤/箱
cas	252888		

本品是由复合酶制剂、蛋白酶、磷酸盐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、流畅性粉末。作用与用途：1、减弱面团筋力2、

增强面团的可塑性和延伸性，改善面团搅拌性能；

3、缩短面团的搅拌时间和发酵时间，增大糕点体积；4、改善内部结构，使气孔均匀、细密；

5、改善口感。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：20kg/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