

鸡蛋面改良剂—不退色不浑汤，高营养，耐煮耐泡，爽滑劲道

产品名称	鸡蛋面改良剂—不退色不浑汤，高营养，耐煮耐泡，爽滑劲道
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	33.00/公斤
规格参数	品牌:昆仑 型号:标准型 类型:鸡蛋面专用
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

品牌 昆仑 型号 标准型
类型 鸡蛋面专用

本品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挂面品质改良剂。

本品适用于高档鸡蛋面条，对提高面条感官效果和内在品质效果显著。

卫生许可证豫卫食添证字[2006]第0014号

作用与效果1、明显提高挂面的光泽度和亮黄度，爽心悦目。

2、面条色泽均匀，且煮面过程不掉色、不混汤，提高稳定性和实用性。

3、改善面团的流变学特性，改善操作性能；降低断条率、提高成品率。

4、降低面条吸水率和膨胀率，提高耐煮、耐泡性，使口感更劲道爽滑。

5、高浓度的蛋黄粉，提高营养价值。可以明显降低鸡蛋用量，提高经济价值，延长货架期。

使用方法1、生产面粉时用喂料器或配粉仓加入。

2、生产挂面时：

2.1干法把改良剂直接加入干面粉中，要尽量分散均匀，快打2-3分钟，然后加水（试验时可以，批量生产时建议不这么做，会增加工作量、增大出错的概率）。

2.2一次溶解法水放好后，缓慢加入已开始搅拌的水罐中。

2.3二次溶解法先把改良剂倒入小桶/盆中溶解，然后倒入水塔，搅拌。

添加量请根据品质、温度、湿度、货架期、包装方式、卫生条件等实际情况酌情调整，建议为0.1-0.2公斤/100公斤。

包装规格20kg/箱，25/kg/箱

储存条件阴凉、通风、干燥，请勿与有毒有害物质混储。

保质期十二个月。

注意事项1、从水塔分次加入每锅水时，提前搅拌2分钟以利均匀。

2、改良剂开袋后请尽快用完，或密封储存于阴凉通风干燥处。