

面粉增白增亮防褐变24小时以上

产品名称	面粉增白增亮防褐变24小时以上
公司名称	杭州聚和生物科技有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	聚和生物:聚和生物 25kg/袋:25kg/袋 浙江杭州:浙江杭州
公司地址	萧山区新塘街道塘里陈社区
联系电话	18368152389

产品详情

杭州聚和生物科技有限公司致力于前景广阔的食品添加剂及食品配料行业，扎根于从原料到餐桌的大食品产业，以食品添加剂为出发点，为食品及食品原配料行业提供一站式解决方案。

聚和生物成立于2012年总部位于杭州市钱塘江畔，注册资金1560万元人民币是集研发、生产、销售为一体的专业食品添加剂生产厂家。“打造行业安全典范 服务大众饮食健康”是公司一贯的服务宗旨。公司是行业较早获得SC食品生产许可证、ISO22000食品安全管理体系、ISO9001质量管理体系、职业健康安全管理体系认证。

通过与浙江大学生工食品学院、中国食品发酵研究院在研发上合作，针对市场需求，潜心研发形成了丰富的产品体系，主要产品有：聚丙烯酸钠、烘焙酶制剂、生物保鲜剂、方便面改良剂、挂面改良剂、饺子皮改良剂，粉丝改良剂、腐竹增筋剂、肉制品改良剂、海鲜保水保鲜剂、复合磷酸盐等三十多款复配食品添加剂；长期为华丰集团，顶新国际，益海嘉里，龙口粉丝等大中型食品及食品配料企业提供产品服务，目前产品用户已覆盖全国30个省市自治区，“安全、稳定、健康”的产品质量在业内获得了良好的口碑，受到客户的广泛认可。

主要成分：

木瓜蛋白酶 葡萄糖氧化酶 脂肪酶 木聚糖酶 抗坏血酸
玉米淀粉

作用与功能：

改善面团可塑性和延展性

缩短水合时间

面团表面光滑干爽

易于切割成型

增加表皮白度和亮度

应用说明：

推荐用量300~1000ppm

使用前需预先优化该产品的添加量，从而始终保持产品质量的一致性。