

瑞方冻干西蓝花 FD脱水蔬菜代加工厂

产品名称	瑞方冻干西蓝花 FD脱水蔬菜代加工厂
公司名称	山东瑞方食品工业有限公司
价格	1.00/公斤
规格参数	品牌:瑞方 规格:颗、粒、粉 生产厂家:山东瑞方食品工业有限公司
公司地址	单县经济技术开发区向阳路东头路北
联系电话	15153099759 15153099739

产品详情

西蓝花又名茎椰菜、青花菜、绿花菜，十字花科芸薹属甘蓝种中以绿色花球为产品的一个变种；西蓝花中的营养成分，不仅含量高，而且十分全面，主要包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素C和胡萝卜素等。据

分析，每100克新鲜西蓝花的花球中，含

蛋白质3.5克~4.5克，是**菜花**

的3倍、番茄的4倍。此外，西蓝花中矿物质成分比其他蔬菜更全面，钙、磷、铁、钾、锌、锰等含量都很丰富，比同属于十字花科的白菜花高出很多。

冻干西蓝花是采用真空冷冻干燥技术，它首先将食品中的水分速冻成冰，然后用高温加热使之升华为气，食物因此而脱水干燥。脱水后的食品因为微生物和酶无法通过水对其放生作用而达到长期保鲜的目的。需要食用时，只需重新加水，食物就会恢复原来的面貌，色、香、味、形不变。由于食物是在低温和贫氧条件下干燥的，食品原有的营养成份几乎不受任何破坏，所以它跟新鲜的食物一样有营养。此外，超过95%的高脱水率还使这种食品的保质期大大延长，在包装良好的情况下，冻干食品不加防腐剂便可在常温下可保存5年以上，而且重量极轻、运输方便。

一、产品说明

选材：优质西蓝花处理技术：真空冷冻干燥技术产品认证：ISO9001，HACCP，BRC保质期：540（天）包装：内包装双层食品级PE热封袋

原产地：山东菏泽储藏方法：阴凉干燥生产许可证编号：SC11637172201610水分含量：5（%）净含量（规格）：1000（g）

二、产品应用范围

冻干西蓝花可用于：保健品、健康营养品、婴幼儿食品、固体饮料、烘焙食品、休闲零食、速食食品、糖果蜜饯等中，应用范围及其广阔。

山东瑞方食品工业有限公司斥巨资引进行业内先进的冻干、热烘生产设备，采用国际上较为先进的真空冷冻干燥技术，按国际食品安全质量管理体系和良好的卫生操作规范（SSOP）要求，从事真空冷冻干燥脱水（FD）蔬菜、水果加工，其主导产品有：冻干西兰花、大蒜、蘑菇、胡萝卜、菠菜、绿芦笋、白芦笋、青红椒、洋葱、韭葱、香葱、青菜、甜玉米、草莓、黄桃、苹果、梨、溶豆、酸奶块等多个品种几十种规格。

公司坚持质量为先、诚信为本的经营理念，先后通过HACCP认证、BRC认证等国际权威资质认证，取得了进军国际市场的通行证；同时通过了瑞士雀巢、美国味好美等知名跨国公司的第三方审核，成为多家国际食品巨头的长期供应商。产品出口欧盟、美国、俄罗斯及东南亚等十余个国家和地区，深受广大客户青睐。生产规模和技术实力均位于国内同行业前列。

我们的地址：单县经济技术开发区向阳路东头路北手机：15153099759联系电话：0530-2091889
期待您的咨询