丹宝利大师®复配馒头改良剂

浓缩型 用量0.2-0.3%
10包面粉只需1包大师

丹宝利 Danbaoli ®

客服热线：4008-201-672

1.应用于馒头包子等各种中式发酵面点
2.适用于各种工艺
3.浓缩型，超高性价比：1包=2包普通改良剂、1包可做10包面粉
4.改善外观和风味：表皮光滑、内部细腻、增大体积

配　　料：

小麦粉；植物油；食品添加剂：碳酸钙；抗坏血酸；酶制剂（α-淀粉酶；淀粉葡糖苷酶；葡糖氧化酶；半纤维素酶；脂肪酶；麦芽糖淀粉酶；蛋白酶）。

不含偶氮甲酰胺 AZODICARBONAMIDE FREE 不含溴酸钾 BROMATE FREE

Limit emission of flour dust 控制扬尘处理

Safe Pack HACCP

Safe Product 安全产品

French Technology Lesaffre supervisory control & caution 法国技术 乐斯福监制

添加用量：

面粉用量的0.2-0.3%，例如：100公斤面粉使用200-300g馒头改良剂。

添加方法：

将“丹宝利大师®复配馒头改良剂”直接加入面粉中，加入其它配料，然后开始搅拌。

丹宝利 Danbaoli ®

LESAFFRE

French Technology
Manufactured under Lesaffre Supervision
法国技术，乐斯福监制

包装规格：

每箱：12包×500克； 1包x10公斤

贮藏方法：

丹宝利大师®是高品质的馒头改良剂产品，需要小心仔细贮藏。 储存于阴凉干燥处，避免高温及太阳直射（最高温度不超过30℃）。

保 质 期：

生产日期起18个月内。

可直立包装：易于在货架上存放 ▶

易于打开

方便使用

便于称量

可重复密封

乐斯福管理(上海)有限公司
地址：上海市徐汇区龙漕路299号天华信息科技园2号楼A座
电话：86 - 21 - 6115 2788　　传真: 86 - 21 - 6115 2787
中国 - 上海 - 200235　www.lesaffre.com

LESAFFRE MANAGEMENT (Shanghai)co.,Ltd.
2A, N°299 Longcao Road, Xuhui district, Shanghai PRC
Tel: 86 - 21 - 6115 2788　　Fax: 86 - 21 - 6115 2787
200235　Shanghai - China - www.lesaffre.com

制造商：乐斯福（明光）有限公司
地址：安徽省明光市池河大道23号
邮编/Post code:239400
生产许可证编号: 皖XK13-217-00039

Producer: Lesaffre(Mingguang)co.,Ltd.
Address: 23, Chihe Road, Mingguang City
Anhui, China
Post code: 239400