



清洁标签吐司 成品方案

2025. 07
焙乐道市场部

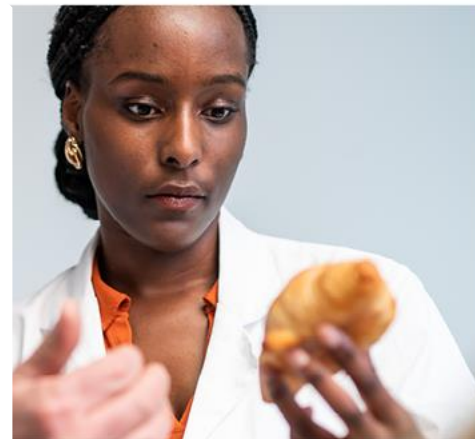


FOOD
Innovation for
GOOD



清洁标签吐司方案

#更少添加 看得懂的配料表



 puratos
Food Innovation for Good



清洁标签是全球消费者趋势中
增长最快的趋势之一

清洁标签



tastetomorrow
by Puratos

10 位有 9 位会阅读包装信息

46%

关心使用什
么原料

37%

关心营养成
分

28%

关心原料的产地



什么是清洁标签？

- 清洁标签没有统一的定义。

该词最早出现于上世纪80年代，当时欧洲对人工添加剂（E编码）的反弹达到顶峰。

- 消费者对清洁标签的理解在不断变化：

最初，人们 **关注健康** 和 **去除不健康的添加剂**；

如今，许多消费者也将其与 **透明度**（也称为“透明标签”）和 **环境责任** 联系起来。

国内烘焙从业者

对清洁标签的不断求索

清洁标签中国地方团体标准

《焙烤食品清洁标签通用指南》



◆两种情形——完全清洁标签和清洁标签。

- 焙烤食品完全清洁标签：仅使用食品原料和、或食品工业用加工助剂，产品标签的配料表中完全没有食品添加剂；
- 焙烤食品清洁标签：尽量多使用食品原料、尽量少使用食品添加剂，产品标签的配料表中只有较少的食品添加剂。
- 清洁标签方案焙烤食品用配料：为焙烤食品提供清洁标签或完全清洁标签方案的焙烤食品用复合配料。

焙乐道清洁标签解决方案

优简透明 健康安心



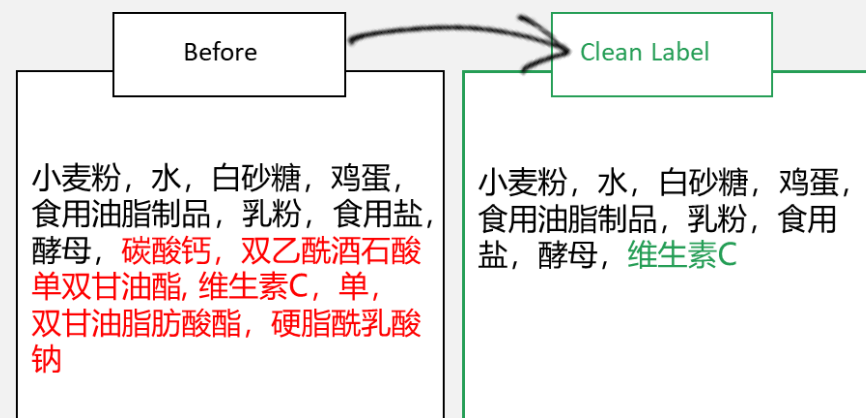
“当透明度已成为消费者基本诉求，

焙乐道清洁标签解决方案帮助您精简配料表的同时，

保证产品安全性、口感与功能性不受影响”



更少添加 看得懂的配料表



助您缩短成品的成分列表

新鲜健康 更多纤维



清洁标签



香全麦吐司
椒

✓ 膳食纤维

✓ 辛爽椒香

看得懂的配料表



CLEANER LABEL

| 1-3天货架期

椒香全麦吐司

配料表

水，小麦粉，面包预拌粉（全麦粉，谷朊粉，谷物粉制品，食用盐，酸面团，小麦粉，维生素C），稀奶油，花椒油，食用盐，花椒叶，酵母，花椒碎，维生素C



| 1-3天货架期



推荐原料:

S500综合面包改良剂 (清洁标签方案)

焙维他全麦面包预拌粉 (清洁标签方案)

欧坦得杜伦酸面团

克重: 280g

参考成本: 3.034元

椒香全麦吐司

✓ 椒香辛爽 激活味蕾

面团基底酵香x自然麦香x花椒辛香

多重惊喜弥漫口腔，一口入魂

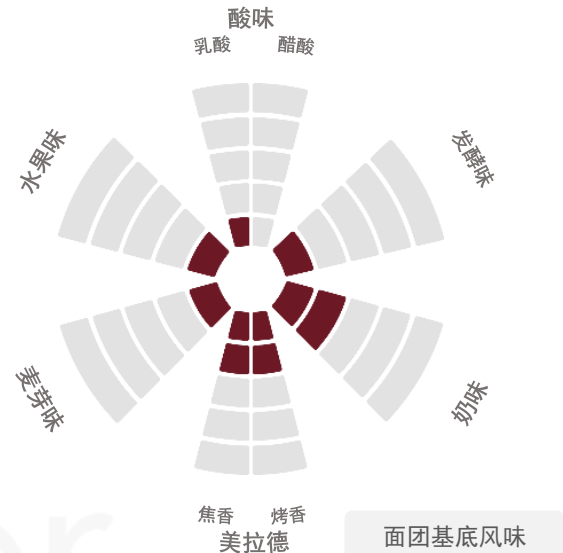
✓ 膳食纤维加码更健康

全麦面团基底，按配方建议添加量，终成品膳食纤维含量约3g/100g

可宣称“膳食纤维来源”或“含有膳食纤维”

✓ 看得懂的配料表

全是认识的原料成分，无额外食品添加剂，清洁更安心



无惧效期 柔软依旧



清洁标签



超软
生吐司

✓ 木质奶香

✓ 慢酵生鲜

看得懂的配料表

CLEANER LABEL

| 4-7天货架期

超软生吐司

配料表

小麦粉，水，鸡蛋白，稀奶油，食用油脂制品，白砂糖，乳粉，面包预拌粉（杜伦小麦酸面团，酵母，维生素C），食用盐，酵母，维生素C



| 4-7天货架期



推荐原料:

柔润+面包改良剂 (清洁标签方案)

欧坦得杜伦酸面团

美特臻品混合大黄油升级版 (清洁标签方案)

克重: 240g

参考成本: 4.75元

超软生吐司

✓ 木质奶香 慢酵生鲜

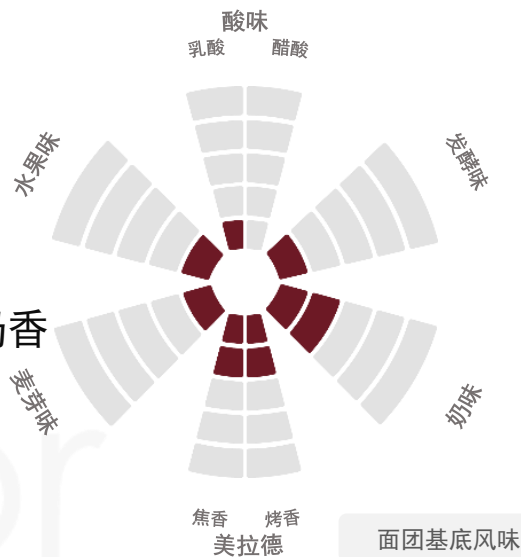
源自面团基底的酵香，
杜伦小麦酸面团发酵带来木质清香和奶香

✓ 口感柔软 绵密湿润

轻触绵软回弹，如云朵般轻盈细腻
撕开瞬间，内部组织如丝状细密绵长

✓ 看得懂的配料表

全是认识的原料成分，无额外食品添加剂，清洁更安心





为什么吐司可以保软保湿？

4-7 天



使用焙乐道**清洁标签**解决方案吐司

S500改良剂（清洁标签方案）

为成品带来优秀的质构和新鲜度



柔润+面包改良剂（清洁标签方案）

为成品带来柔软、湿润和弹性



SS



面包质构&新鲜度双效提升

标签更简短清洁

酶

酶是发酵过程中产生的一种蛋白质
在面包中天然存在

来自大自然的灵感创新

南极

木聚糖酶

黄石公园

蛋白酶

张家界

脂肪酶

S500 综合面包改良剂 (清洁标签方案)

市场上品质卓越的多功能改良剂系列，
提供能让客户完全放心、且被烘焙专业人士一致认可的稳定优质出品。

- 在不同严苛的操作环境下，面团始终保持绝佳的耐受性
- 成品外观均匀，体积优越
- 提升成品新鲜度

添加量

0.5%-1.5% 基于面粉

标签

维生素C, 酶制剂和小麦粉



柔润+面包改良剂（清洁标签解决方案）

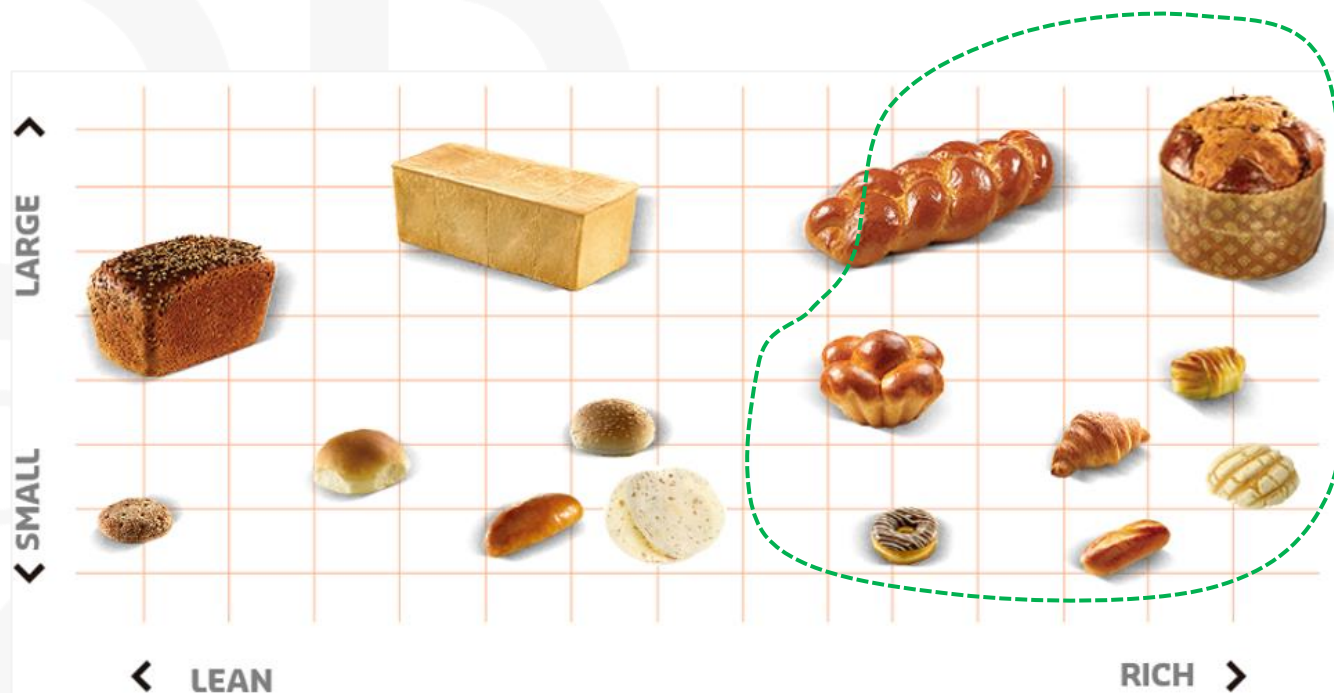
一种独特的保鲜技术，可以用于甜、软面包，给予面包杰出的化口性。较适合糖含量10%以上，油脂含量5%以上的应用。

添加量

1.0 – 2.0% 基于面粉

标签

维生素C, 酶制剂和小麦粉



不糊口
不黏牙

