

## 猪肉配送商 河西猪肉配送 广华定点生猪屠宰场

产品名称	猪肉配送商 河西猪肉配送 广华定点生猪屠宰场
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

## 产品详情

冷鲜肉又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉等，准确来说应该叫“冷却排酸

冷鲜肉又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉等，准确来说应该叫“冷却排酸肉”，是宰杀放血后，温度严格控制在0-4℃，相对湿度控制在90%左右的冷藏环境下，由于始终处于低温环境下，大多数的微生物可以得到有效的抑制，更能保证肉的品质和安全卫生，但是生产过程要经过多道工序，猪肉配送商，成本较高。在超市、肉食专卖店销售的基本上都是冷鲜肉。冷鲜肉在宰杀后会经过预冷排酸等多种工序处理，已经将肉质的排出去了，颜色比较红润，通常呈粉红色或者红色。

猪被宰杀放血，不经过冷却处理，直接运输上市

热鲜肉是传统的猪肉销售模式，猪被宰杀放血，不经过冷却处理，直接运输上市，通常是凌晨宰杀、清早上市，其优点是加工简单，河西猪肉配送，有利于小规模生产，但是热鲜肉没有经过冷却处理，无法抑制微生物的生长和繁殖，另外从批发到零售再到食用的过程中，猪肉会接触到空气中的尘埃、苍蝇、操作人员的手等多方面的污染，易变质。像农贸市场摆放在案板上销售的大多是热鲜肉。

大家应该都有这样的常识，猪肉配送中心，新鲜的猪肉是鲜红色的，在灯光的照耀下很有食欲，看起来很诱人，如果猪肉颜色看起来呈暗红色或紫红色，这样的肉不要买，猪肉配

送价格，可能是病猪肉或反复冷冻过的猪肉，吃了对身体不好。另外大家要注意，现在超市和猪肉商贩会在柜台中使用“生鲜灯”，让本来不新鲜的猪肉看起来更红，购买的时候可以拿出来到日光灯下观察颜色，不要买错了。

猪肉配送商-河西猪肉配送-广华定点生猪屠宰场(查看)由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津市广华肉类食品有限公司位于天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广华在猪肉中享有良好的声誉。广华取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广华全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。