

阳泉冷冻猪肉 冷冻猪肉市场 千秋食品

产品名称	阳泉冷冻猪肉 冷冻猪肉市场 千秋食品
公司名称	江苏千秋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室
联系电话	15261870789 15261870789

产品详情

冷鲜肉是将屠宰后的牲畜迅速冷却，让肉一直处于低温（0~4摄氏度）的状态。

迅速冷却这个环节，使得冷鲜肉比鲜肉、冷冻肉都卫生、保鲜。这是因为：

1. 在自然条件下，刚杀好的猪在1小时内微生物即可翻倍繁殖。迅速冷却，可尽可能地减少微生物滋生。微生物少了，对人体的威胁也就小些。
2. 迅速冷冻，使得冷鲜肉在常温条件下暴露的时间短，所以更保鲜，尤其是在高温天。

其实，从宰杀到上市，冷鲜肉一般已经储存了13个小时左右，肉本身已经经历了由软变硬再变软的过程，肉色呈嫣红色，颜色泽红润，手感比鲜肉略硬，表面看着发干，没有过多的水分。

从肉质上看，新鲜肉酸味重、杂汁多；而冷鲜肉进行了排酸处理，肉体内的水分和污血基本上都被清除了，因此肉味会鲜美些。

总的来说，比起鲜肉和冷冻肉，冷鲜肉既卫生、新鲜，口感又好，价格自然比较贵。

1、猪大肠验收标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整、无变质异味，无溃疡、淤xue、充xue、出xue、水肿及其它病理现象，无肠头毛圈，脂肪内溶物。

2、猪大肚验收标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整无溃疡及其它病变现象，无内容物，粘膜，脂肪。无瘀xue肠头毛圈。

3、猪腰验收标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和外膜，冷冻猪肉食品，无等病变，无异臭，无杂质。

4、猪心验收标准

淡红色，脂肪乳白色、微红色，结实，冷冻猪肉市场，有弹性，外形完整，心房内无瘀xue，无凝xue块，无病变，气味正常。

5、猪肝验收标准

红褐色或棕黄色。有光泽、湿润、略有弹性。组织结实微密，肝叶完整、无脂肪、胆囊、粗输、胆管、水泡、薄膜。无胆汁污染，微有腥味。

6、猪舌验收标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，冷冻猪肉品牌，舌骨，舌苔，脂肪，无病伤、无异物。

7、猪蹄验收标准

品质新鲜，去蹄壳，蹄花完整，表皮完整，带蹄筋，、无趾间黑垢，无松香、无淤xue。

8、猪尾验收标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

阻碍冷鲜肉发展的因素主要有三个:一个是屠宰厂的屠宰条件还不够成熟，并且屠宰厂过多，不能形成规模。另外一个原因是受居民消费水平的制约。由于冷鲜肉一直在冷却链中进行生产销售，阳泉冷冻猪肉，成本高，jia格也稍贵，还不能被消费者普遍接受。但随着人民生活水平的提高和人们对食品安全卫生的日益关注，在不久的将来，冷鲜肉将会像在国外一样，将取代热鲜肉和冷冻肉，成为我国城乡居民生肉消费的主流。行业研究表明，我国肉类食品行业将面临着新的发展机遇:、国家扩大内需、鼓励消费的政策为肉类食品行业的发展提供更加广阔的市场。第二、需求变化将带动肉类食品行业加快结构调整和产品优化，单一肉类品种主导市场的格局将被多样化混合品种所替代。随着人民生活水平提高引起的消费习惯变化，各种精深加工的分部位冷鲜肉、小包装肉、半成品肉、冷冻肉、熟肉制品以及以肉类为原料的方便食品、功能性食品、休闲食品和旅游食品的消费将明显上升。第三、人们对肉类消费安全日益重视，有利于加快形成肉类食品卫生质量保障体系。第四、高新技术和先进营销方式的应用，为肉类食品行业的发展提供了有力的支撑。第五、市场体系和企业组织体制的日趋完善，将为肉类食品行业的发展创造更为规范的市场环境和竞争格局。第六、加入世贸组织，我国肉类食品行业对外开放的程度将进

一步扩大。

阳泉冷冻猪肉-冷冻猪肉市场-千秋食品(推荐商家)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司为客户提供“预包装食品兼散装食品批发与零售”等业务，公司拥有“千秋”等品牌，专注于其它等行业。，在南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：沈总。