

# 纯酿造的黄豆酱油原油 广味达、和味香

产品名称	纯酿造的黄豆酱油原油 广味达、和味香
公司名称	江门市新会区司前兴华酱油厂
价格	2800.00/吨
规格参数	品牌:广味达、和味香 执行标准号:GB1816-2000 (高盐稀态) 原料与配料:非转基因黄豆、小麦粉、食用盐
公司地址	中国广东 江门市 江门市新会区司前镇石桥仁和兴华酱油厂
联系电话	86 750 13500232635

## 产品详情

品牌	广味达、和味香	执行标准号	GB1816-2000 (高盐稀态)
原料与配料	非转基因黄豆、小麦粉、食用盐	保质期	18 (个月)
等级	特级	原产地	广东
生产厂家	广东省江门市新会区司前兴华酱油厂	规格	25KG, 1吨, 25吨, 40吨
净重	25KG, 1吨, 25吨, 40吨	生产日期	2011.06.06

江门市新会区司前兴华酱油厂是在1999年注册成立的个体生产企业。本厂专门致力于生产和销售高盐稀态百分百纯酿造的酱油原油，拥有生产能力约300000吨/年的企业规模，本厂继承了传统酿造技术的精华，利用地处亚热带，光照时间长，气温高等优越自然气候条件，采用非转基因黄豆、优质小麦粉；运用传统和优良发酵工艺，同时采用现代先进的生产设备和检测技术，经过三个月日晒雨淋的自然发酵，酿造出百分百纯天然的酱油原油，酱油原油头过油色泽鲜艳，有光泽，呈红褐色或深红褐色，有较浓郁的酱香及酯香气，体态澄清，还原糖高达4.5g/100ml以上,氨基酸态氮高达0.90g/100ml以上，全氮不低于1.45g/100ml；盐份17.0~19.0g/100ml。铵盐的含量不超过氨基酸态氮含量的25%。

主要产品是：酱油原油、头过油、头抽、酱油原液、头道油副产品是：酱油头过渣、二过渣、三过渣（适合做豆瓣酱料酱油发酵晒场，日晒雨淋，天然生晒，纯百分百酿造。晒场真人真相。玻璃晒池起到温室效应的作用，酱油晒得更好。生产员工正在投璜进晒池，真人真相。旋转锅，蒸煮车间，生产线，现场照片

泡豆罐，纯不锈钢304制造，卫生耐用。冷风柜、混合蛟龙，制曲车间。)