

【】增味供应100%纯白豆蔻粉

产品名称	【】增味供应100%纯白豆蔻粉
公司名称	上海增味食品有限公司
价格	.00/千克
规格参数	品牌:一品嘉 产品标准号:Q/SWUV1-2009
公司地址	闵行区浦江镇汇中村二队
联系电话	86 021 34309849 13472733261

产品详情

品牌	一品嘉	卫生许可证	沪质监(闵)食证字(2005)第0118号
产品标准号	Q/SWUV1-2009	净重	1000 (g)
原料与配料	白豆蔻	保质期	18 (个月)
原产地	其他	生产厂家	上海增味食品有限公司
储藏方法	干燥、常温、避光、密封	规格	1*25kg
生产日期	见标签	售卖方式	包装
特产	是		

上海增味食品有限公司

地址：上海市闵行区浦江镇鲁汇汇中村二队36号

联系人：徐斌存（销售经理）

联系电话：13472733261

传真：021-34309203

e-mail:shzengwei@shzengwei.com.cn

望广大新老客户享用我们的产品，我们会以最优质的产品，最高效的服务向你证明增味（一品嘉）产品给你们带来的实惠。

欢迎广大新老客户来电洽谈咨询。

网上报价的目的是为了获得良好的信息排名，实际交易不以网上报价为基础。特此提示。

我公司香辛料产品执行标准：q/swuv1-2009

磨碎细度(30孔/cm²,筛上残留量) 2.5g/100g

含水量 13.5g/100g

总灰分 10g/100g

酸不溶性灰分 5g/100g

总砷(以as计) 0.5mg/kg

总铅(以pb计) 1mg/kg

如客户有特殊要求，以客户的原料验收标准为准。

产品生产工艺：原料精选——除尘过磁——干燥——制粉——筛分——灭菌(微波、辐照、蒸汽)——检验——包装香辛料的分类：1.浓香型天然香辛料：以浓香为主要呈味特征，呈味成分多为芳香族化合物，无辛辣等刺激性气味的天然香辛料产品。例如：丁香、八角茴香、豆蔻、小茴香、百里香、肉豆蔻、芹菜籽、香菜籽(芫荽)、莳萝、桂皮、罗勒等。2.辛辣型天然香辛料以辛辣味等强刺激性气味为主要呈味特征，呈味成分多为含硫或酰胺类化合物的天然香辛料产品。例如：洋葱、小葱、大蒜、白胡椒、黑胡椒、生姜、花椒、生姜、香茅、砂仁、良姜、薄荷、辣椒、辣根、荜拔等。3.淡香型天然香辛料以平和淡香、香韵温和为主要呈味特征，无辛辣等刺激性气味的天然香辛料产品。例如：山奈、月桂叶、甘草、姜黄、葫芦巴、草果、迷迭香等。