

# 闽师傅 | 36克瓶装白胡椒 | 香辛料调味品 | 天然调味香料 | 工厂招商

产品名称	闽师傅   36克瓶装白胡椒   香辛料调味品   天然调味香料   工厂招商
公司名称	华星龙盛（厦门）食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:闽师傅 商品条形码:6945122100174 卫生许可证:350212-000009
公司地址	厦门市同安区美禾六路12号1-2楼
联系电话	7019527 15959292262

## 产品详情

品牌	闽师傅	商品条形码	6945122100174
卫生许可证	350212-000009	产品标准号	Q/HXLS 02
净重	36 (kg)	原料与配料	白胡椒、山奈、大米粉
保质期	18 (个月)	原产地	福建
生产厂家	华星龙盛（厦门）食品有限公司	储藏方法	袋装
规格	36克*24瓶	生产日期	见包装封口
售卖方式	包装	特产	否

### 【产品简介】

本公司出品香辛料系列是gb/t 12729.1所规定的我国四十二种常用食品调味品所使用的能产生香气和滋味的天然植物性产品或其混合物，可用于各类食品加香调味，能赋予食物以香、辛、辣等风味的植物性物质，是属于粉状香辛料调味品，即用30孔/cm<sup>2</sup>筛子过筛，振筛4min，筛上物残留量（g/100g）小于等于2.5。

### 【内容细图】

白胡椒香辛料产品细图：

### 【香辛妙趣】

1. 无论黑、白胡椒皆不能高温油炸，应在菜肴或汤羹即将出锅时添加少许，均匀拌入；

2.

由于胡椒的热性高，吃了很容易让人体内阳气生发，所以每次最好别多吃，在0.3克~1克左右比较适宜；

3. 肺寒痰多的人可将白胡椒加入羊肉汤，以温肺化痰；

4. 有些人容易肚子痛，是由于肠胃虚寒造成的，可在炖肉时加入人参、白术，再放点白胡椒调味，除了散寒以外，还能起到温补脾胃的作用；

5. 平时吃凉拌菜，最好也加点白胡椒面，以去凉防寒。

### 【相关美食】

胡椒猪肚老鸽子

砂锅胡椒虾

白胡椒焗美国猪颈扒

新加坡黑胡椒炒蟹

黑胡椒烤鸡

### 【药食价值】

白胡椒的药用价值稍高一些，调味作用稍次，它的味道相对黑胡椒来说更为辛辣，因此散寒、健胃功能更强。营养分析略述如下：

1. 胡椒的主要成分是胡椒碱，也含有一定量的芳香油、粗蛋白、淀粉及可溶性氮，具有祛腥、解油腻、助消化的作用，其芳香的气味能令人们胃口大开，增进食欲；
2. 胡椒性温热，善于温中散寒，对胃寒所致的胃腹冷痛、肠鸣腹泻都有很好的缓解作用，并可促使发汗，治疗风寒感冒；
3. 有胡椒的菜肴不易变质，说明胡椒还有防腐抑菌的作用，而且它可以解鱼虾肉毒。

一般人群均可食用，消化道溃疡、咳嗽咯血、痔疮、咽喉炎症、眼疾患者应慎食。

## 【活体植物】

## 【包装规格】

本公司出品香辛料系列分袋装和瓶装两种。瓶装每24瓶为一箱。

### 1，内包装袋

36克瓶装白胡椒采用透明玻璃瓶装，盖子则可方便使用时撒粉。瓶子上拼签如下：

2，外包装纸箱 本公司出品香辛料调味品系列瓶装产品的外包装纸箱是统一规格的：

## 【产品系列】

## 【质量保障】

## 【公司使命】