闽师傅｜30克袋装八角粉｜香辛料调味品｜天然调味香料｜招商

产品名称	闽师傅｜30克袋装八角粉｜香辛料调味品｜天然调味香料｜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:6945122100334 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	6945122100334
卫生许可证	350212-000009	产品标准号	Q/HXLS 02
净重	30（kg）	原料与配料	八角
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	30克*24包*12盒	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/cm2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】

八角粉调味料产品细图：

【香辛妙趣】

①八角在烹饪中应用广泛，主要用于煮、炸、卤、酱及烧等烹调加工中，常在制作牛肉、兔肉的菜肴中

加入，可除腥膻等异味，增添芳香气味，并可调剂口味，增进食欲；

②炖肉时，肉下锅就放入八角，它的香味可充分水解溶入肉内，使肉味更加醇香；

③ 做上汤白菜时，可在白菜中加入盐、八角同煮，最后放些香油，这样做出的菜有浓郁的荤菜味；

④在腌鸡蛋、鸭蛋、香椿、香菜时，放入八角则会别具风味。

【相关美食】

红烧猪肘

上汤白菜

京烧羊肉

鸭脖

【药食价值】

别名：八角大茴、大茴香。

性味：性温，味甘辛。

归经：归脾、肾经。

功效：散寒，理气，开胃。

宜：胃寒呃逆，寒疝腹痛，心腹冷痛，小肠疝气痛者宜食；肾虚腰痛者宜食；脚气病人宜食。

忌：阴虚火旺者忌食；眼病患者忌食；干燥综合症，糖尿病，更年期综合症，活动性肺结核者忌食；胃热便秘者忌食。

【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。袋装统一每袋30克，每24袋放一彩盒，每12盒为一箱。

1，内包装

30克袋装八角粉内包装采用食品级镀铝膜三层复合材料，有效阻氧遮光，能较长时间内保持产品新鲜干燥。

包装袋为四边封，宽12公分，长16公分。

正背两面包装细节如下：

2，外包装纸箱 本公司出品香辛料调味品系列袋装产品的两层外包装纸盒和纸箱是统一规格的：

【产品系列】

【质量保障】

【品牌承诺】