

灵猪猪肉批发 灵猪 千秋食品有限公司

产品名称	灵猪猪肉批发 灵猪 千秋食品有限公司
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

冷鲜肉由于自身异于传统鲜冻猪肉的特点，其在超市与专卖店的保鲜管理将是其品质管理的关键。实现冷鲜肉在专卖店的保鲜管理，可以从以下三个方面着手：一是温度管理；二是微生物的繁殖控制；三是零售阶段的品质管理。

一、温度管理

冷鲜肉的保藏温度以接近肉的点温度为好，一般要求肉品中心温度在0 左右为宜。在温度上升时，病菌则会迅速繁殖，其上限温度为4~5 ，超过4~5 时鲜度将以很快的速度下降。所以，灵猪进口猪肉，对专卖店中冷藏展销柜的温度要求能稳定控制在0 左右。

二、微生物的控制

冷鲜肉的卫生状况要求微生物的污染程度为较小，即原始菌数要求控制较低，这就要求进货时选择微生物污染较小的肉；其次要尽量在不利于微生物增殖的条件下进行分割、包装、销售。因此要维持冷鲜肉在零售品管方面有较佳的新鲜度，灵猪猪肉批发，必须具备三个条件。

- 1) 低温环境下加工、运输、展销；
- 2) 加工环节要尽可能的快，以减少微生物的污染；
- 3) 要保持一种安全卫生的加工展销环境。

三、零售阶段品质管理方法

1、进货检验

1) 对生鲜肉种类、部位、重量、宰杀时间进行检查，灵猪，确保生鲜制品的新鲜度。

2) 对加工肉品要对其加工日期进行检查，对于超出或临近保鲜期的要予以拒收。

2、现场分割加工要点

1) 屠体或部位肉不可直接放于室温下。

2) 肉品不可直接与不清洁的包装容器或物品接触，也不可放置在不清洁的容器内。

3) 从冷藏库中取出冷鲜肉要迅速加工，缩短加工时间。

4) 冷藏库门尽量少开，以保持库温恒定。

5) 第壹批原料加工后，再从库中取下一批，严禁肉品积压案上，导致回温

中国是世界猪肉消费大国，近年来，灵猪猪肉配送，伴随着人们生活水平的不断提升和对生活品质的愈发重视，和生活息息相关的肉类消费升级也成为被关注的关键一环。

与之对应的，中国的肉类消费结构也在发生变化：过去，受传统消费习惯的影响，热鲜肉产品占猪肉消费的大部分。但因消费者对安全及高质量猪肉产品需求的提高，近年来，冷鲜肉消费呈快速增长。

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，成本高，价格也稍贵，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。

灵猪猪肉批发-灵猪-千秋食品有限公司(查看)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司在食品饮料项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，千秋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：沈总。同时本公司还是从事卓然冷鲜肉，千秋食品，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。

