

牛骨白汤，骨汤调味精品，纯天然营养美味

产品名称	牛骨白汤，骨汤调味精品，纯天然营养美味
公司名称	河南永达生物食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:河南永达生物食品有限公司 卫生许可证:QS410603070314 产品标准号:Q/YDS01-2009
公司地址	中国 河南 鹤壁市淇滨区 河南省鹤壁市淇滨区黎阳路279号
联系电话	86-03923254981 15139220521

产品详情

品牌	河南永达生物食品有限公司	卫生许可证	QS410603070314
产品标准号	Q/YDS01-2009	净重	1000 (g)
原料与配料	牛骨提取物、牛骨油、纯净水、食用盐、食品添加剂(增味剂、增稠剂、食用香精)、白砂糖、香料	保质期	12 (个月)
原产地	河南	生产厂家	河南永达生物食品有限公司
储藏方法	常温，卫生、阴凉、通风、干燥处	规格	1 × 20kg
生产日期	订单生产	售卖方式	包装
特产	是		

本品采用鲜牛肉、牛骨为原料，利用现代生物工程技术精制而成，牛肉味自然醇厚、逼真。

适用于各种汤料、酱包、烹调、素食、火锅高汤基料的配制。建议使用量0.2%——5%

永达公司的骨汤是一种纯天然、浓郁、调味均衡、留香悠长的新型风味调味料，以其独特的醇厚肉香、脂香的特点，已成为久经不衰的传统风味、调味佳品，无疑将成为中华民族传统风味工业化的品牌产品。

骨汤是历代皇宫御膳房中不可缺少的绿色调味品，其营养价值极高，因此，又名长寿汤。它是利用富含鲜味成分的动物性原料或植物性原料、合理配制多种中草药，经过微火煨制而成。不仅汤卤沸香、滋味醇厚，而且美容养颜、延年益寿。它的鲜味、香味、滋味是味精、鸡精无法比拟的上乘绿色调味佳品。

骨汤的制作特点:

采用新鲜的畜、禽骨肉，通过现代加工技术控制传统骨汤熬制工艺，严格科学设计，原材料量比，工艺温度、压力、时间、精密分离、真空超低温浓缩、精心增香调味而成，具有良好的流动性、水溶性、鲜味均衡、厚味突出、香气浓郁、留香悠长、使用方便的特点。采用现代生物工程技术熬制、浓缩，加工而成的新型风味调味料，其成分为多种氨基酸、肽类物质、骨素、有机碱、呈味核苷酸、b族维生素、芳香物质等，具有纯天然、营养丰富、鲜味均衡、厚味突出、香味浓郁、留香悠长，并具有独特的醇厚肉香、脂香等特点。

骨汤的成分：骨汤中含有丰富的骨胶原、软骨素、羟脯基氨酸、游离氨基酸、肽、谷氨酸、天冬氨酸等18-20种;维生素vb族及钙、磷、铁等多种微量元素,并含大脑不可缺少的磷脂质、磷蛋白,含有人体唯一最重要的必需脂肪酸（即亚油酸）和其它多种不饱和脂肪酸,还有鹅肌肽、肌肽等;核酸类：肌苷酸、鸟苷酸、腺苷酸、次黄嘌呤、鸟苷、鸟嘌呤等;有机酸类:琥珀酸、乳酸、柠檬酸等；糖类:葡萄糖、核糖、乳糖、果糖等。另外还含有许多无机盐、维生素等。检验结果显示，每百克骨汤中含钙20.0毫克，磷37.8毫克，羟脯基氨酸1.85克，骨胶原15克，另外还含有丰富的游离的氨基酸、肽、谷氨酸、肌肽、核酸等成份

骨汤的优点：

- 1、纯天然，原汁原味、风味逼真。60-70倍稀释后胜于传统三吊骨汤。
- 2、骨香突出、香气醇厚、浓郁、给食品以浓厚味;。
- 3、留香悠长持久回味无穷。
- 4、头香园润，体香饱满，热稳定良好，酸碱适宜，补足食品材料不足的味道，应用范围广。
- 5、营养成分复杂丰富，能有效掩盖食品中的异味，增强醇厚感，是一种理想的食品风味强化剂，性能稳定，耐高温，同时也能提高产品的营养价值。功能独特。

- 6、具有特殊的香味，赋予食品以复杂的味道，加入食品中产生柔和的风味。骨汤的用途：

广泛应用于方便面、火腿肠、罐头、方便汤料、米线、米粉、方便面汤料、肉制品、菜肴烹调、煲汤、鸡精、家用调味料、冷冻调理食品、餐厅、火锅店、拉面店、风味汤料，风味酱料、肉类香精香料、膨化食品、休闲食品、风味小吃等。