

灵猪进口猪肉 千秋食品公司 江苏灵猪

产品名称	灵猪进口猪肉 千秋食品公司 江苏灵猪
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

感官舒适性高冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，肌红蛋白不会褐变，此与热鲜肉无异，且肉质更为柔软。因其在低温下逐渐成熟，某些化学成分和降解形成的多种小分子化合物的积累，使冷鲜肉的风味明显改善。

冷鲜肉的售价之所以比热鲜肉和冷冻肉高，原因是生产过程中要经过多道严格工序，需要消耗很多的能源，灵猪进口猪肉，成本较高。

合格与不合格的冷鲜肉，单从外表上很难区分，两者仅在颜色、气味、弹性、黏度上有细微差别，只有做成菜后才能明显感觉到不同:合格的冷鲜肉更嫩，熬出的汤清亮醇香。

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，灵猪冷鲜猪肉，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，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，江苏灵猪，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，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，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，灵猪猪肉批发，导致回温

为什么有时里脊肉颜色泛白？

答：因为在猪分割肉中里脊肉的水分含量高，由于水分的折射作用，所以里脊肉看起来较其它部位肉颜色泛白；肌肉的运动量越大，颜色也越重，里脊肉平时运动量非常少，所以颜色比较浅；另外，猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等原因导致PSE肉的产生也会导致肉的颜色泛白。

什么是槽头肉？

答：槽头肉是位于猪颈下的一块肥肉，由于猪吃食时这部位肉常挨着猪槽，所以习惯上称这一部位肉为槽头肉。

饺子馅是用什么肉加工的？

答：饺子馅是用猪分割肉、五花肉与肥膘按一定的比例搭配混合，经搅拌、绞制加工而成。

灵猪进口猪肉-千秋食品公司-江苏灵猪由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司为客户提供“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”等业务,公司拥有“千秋”等品牌,专注于食品饮料项目合作等行业。在南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:沈总。同时本公司还是从事冷鲜肉配送,千秋食品,卓然冷鲜肉的厂家,欢迎来电咨询。