

灵猪猪肉 千秋食品公司 朔州灵猪

产品名称	灵猪猪肉 千秋食品公司 朔州灵猪
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

正规渠道进货，保证货源的品质。

对于超市的生鲜猪肉经营来说，要得到广大消费者的认可，一定要采用正规渠道进货，才能更好的保证货源的品质，才能让老百姓吃上放心的生鲜猪肉，也是提高所在超市口碑效应的前提。在丰富老百姓菜篮子的同时，还要保证其生鲜猪肉的品质，才能换来源源不断地回头客的信任购买。

根据需要进货，不积压货源，保证每天销售的都是新鲜猪肉。

超市生鲜猪肉的经营一定要讲求方法，做到从细微处入手，合理估算出每天的经营流水，才能根据需要进货，货源的积压现象发生。因为一旦出现生鲜猪肉的货源积压就会导致生鲜猪肉名不副实，产生滞销的情况，那样就会直接影响着经营者的经济利益。只有让顾客每天都能买到新鲜的生鲜猪肉才是经营者的有效经营理念。

热病伤津、消渴羸瘦、产后血虚、燥咳、补虚、润肌肤、利二便、止消渴等

鲜猪肉皮肤呈乳白色，脂肪洁白且有光泽。肌肉呈均匀红色，表面微干或稍湿，但不粘手，弹性好，指压凹陷立即复原，具有猪肉固有的鲜、香气味。正常冻肉呈坚实感，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。

而饲料所致的劣质肉有废水或药等气味；病理所致的有油脂、粪臭、怪甜等气味。种用公母猪肌肉较红，结缔组织多，韧性大，不易煮烂或炒熟，口感差。

注水肉呈灰白色或淡灰、淡绿色，肉表面有水渗出，手指触摸肉表面不粘手。冻猪肉解冻后有大量淡红色流出。

死猪肉皮肤淤血呈紫红色，脂肪灰红，血管有黑色凝块，因时间长短不同臭味也不同。

- 1、将肉切成肉片，放入塑料盒里，喷上一层料酒，盖上盖，放入冰箱的冷藏室，可贮藏1天不变味。
- 2、将肉切成片，然后将肉片平摊在金属盆中，置冷冻室冻硬，灵猪猪肉配送，再用塑料薄膜将肉片逐层包裹起来，置冰箱冷冻室贮存，可1个月不变质。
- 3、将肉切成肉片，在锅内加油煸炒至肉片转色，盛出，凉后放进冰箱冷藏。

猪肉生鲜验收标准

一、冷鲜肉类验收标准：

- 1、色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。
- 2、外表：无泥污，灵猪猪肉，无xue污，放xue状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色虫。
- 3、气味：具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味。
- 4、弹性：指压后凹陷，灵猪猪肉包子，能恢复原状。

三、脏器类验收标准：

- 1、肠的质量验收标准：乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无溃疡、淤xue、充xue、出xue、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。
- 2、肚的质量验收标准：乳白色、组织结实，无异味，外形完整、无溃疡及其他病象，无内容物、黏膜、脂肪、无瘀xue、肠头毛圈。
- 3、的质量标准：淡褐色，有光泽、略有弹性，组织结实，外形完整、无脂肪和外膜、等病变，无异味、无杂质。
- 4、心的质量验收标准：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀xue，无凝xue块，无病变，气味正常。
- 5、肝的质量验收标准：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润、略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管，水泡、薄膜、无胆汁污染。
- 6、上条的质量验收标准：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，朔州灵猪，无病伤、无异物。

7、脚质量验收标准：品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，、趾间黑垢、无松香。

8、尾质量的验收标准：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

四、冻猪肉质量验收标准：

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之。立刻显示鲜红色，肉坚硬、像冰一样，敲击有响声；化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪为白色，肌腱为白色、石灰色。无杂色，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

灵猪猪肉-千秋食品公司-朔州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是从事“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈总。同时本公司还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。