

宁波冷冻猪肉 千秋食品有限公司 冷冻猪肉

产品名称	宁波冷冻猪肉 千秋食品有限公司 冷冻猪肉
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

现在拿吃过猪肉来说，那不叫个事，但吃过猪肉的人未必见过猪跑。同理，卖过快消品生鲜猪肉的多，但未必都卖生鲜猪肉。基于此，加之眼下众多黑毛山猪、土猪、低脂猪、等产品拥入京城以及市场抢地盘，冷冻猪肉，结合自己购买猪肉的一点积累与形成的认识，以供正在卖的或准备投身卖的同业朋友们分享！

肥膘、板油的区别，出油率哪一个高？

答：统膘是脊膘、肋膘、腿膘（号膘）等的统称；板油是猪体腔内附着于腹壁上的脂肪组织，因猪种、猪龄不同，板油的块形大小、厚薄各有差异。统膘、板油的相同点均是脂肪组织；从出油率上比较，板油的出油率一般要比统膘高10个百分点左右。

为什么有些胸、小排炖熟后有异味（类似骚味）？

答：导致蒸煮后产生异味的原因有以下几点：

- （1）喂猪的饲料中不饱和甘油酯的存在（特别是在鱼粉中存在较多）；
- （2）消费者购买后冷藏条件不当，导致被微生物污染；
- （3）外包装物有异味，即不适当的包装；
- （4）烹调加工方法不当。

猪身上有异味，如人之汗液味道，宁波冷冻猪肉，是怎么回事？

答：在猪身上常会发现一种与性别有密切关系的洋葱味或汗臭，这种异味特别常在公猪（尤其是配种过的）中发现。但有时也会在与性别有关的条件中出现。此种异味直接发生于猪体内的分解物或起源于此产物产生的其他物质。

猪肉的部位及肥瘦程度不同，营养成分及含量有很大差别。其中瘦肉每100克含水分52.6克，蛋白质16.7克，脂肪28.8克，碳水化合物1克，灰分0.9克，成都冷冻猪肉报价，钙11毫克，磷177毫克，铁2.4毫克，还含有维生素B10.53毫克，维生素B20.12毫克，烟酸4.2毫克。猪排骨肉所含的营养成分与瘦猪肉相近：每100克含蛋白质23.6克，脂肪10.5克，碳水化合物1克，灰分7.7克，钙78毫克，磷9毫克，铁1.4毫克。

猪肉的肉质细嫩，可任意烹饪，或烧或炒，或蒸或煮，均有鲜美的口感，是我国人民常吃的一种肉食。猪肉以瘦肉质优，以含脂肪和维生素B1见长。当一个人由于多种原因缺乏营养，出现身体虚弱，面如菜色，机体抵抗力下降时，适当吃些猪肉，则可以补充多种营养素，达到增强体质、抗病的目的。

倘若本身已经是大腹便便，面泛油光，则应该控制肉类饮食，否则适得其反。

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中心温度为好，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，杭州冷冻猪肉，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，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，导致回温

宁波冷冻猪肉-千秋食品有限公司-冷冻猪肉由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。千秋食品——您可信赖的朋友，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，联系人：沈总。同时本公司还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。