

灵猪进口猪肉 灵猪 千秋食品

产品名称	灵猪进口猪肉 灵猪 千秋食品
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

冷鲜肉的保水

冷鲜肉出水一直是个行业难题。肉的保水性能以肌肉的持水能力来衡量，指当肌肉受到外力时，保持其原有水分与添加水分的能力。外力主要指在加压、切碎、加热、冷冻、融冻、贮存、加工等过程中所作用的力。保水性对于肉类工业和消费者来说，都是十分重要的质量特性。

对于肉类工业，较低的保水性意味着较大的经济损失，包括水分流失带来的经济损失和降低成品率带来的损失。对于消费者，保水性差会影响到原料肉在贮藏销售过程中的外观质量，表面水分多，往往颜色发白，给人不新鲜的感觉。

1、猪大肠验收标准

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、水肿及其它病理现象，无肠头毛圈，灵猪进口猪肉，脂肪内溶物。

2、猪大肚验收标准

乳白色，组织结实，无异味，灵猪猪肉厂家，外形完整无溃疡及其它病象，无内容物，粘膜，脂肪。无瘀xue肠头毛圈。

3、猪腰验收标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和外膜，无等病变，无异臭，无杂质。

4、猪心验收标准

淡红色，脂肪乳白色、微红色，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、猪肝验收标准

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，微有腥味。

6、猪舌验收标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，舌骨，灵猪猪肉配送，舌苔，脂肪，无病伤、无异物。

7、猪蹄验收标准

品质新鲜，去蹄壳，蹄花完整，表皮完整，带蹄筋，、无趾间黑垢，无松香、无於xue。

8、猪尾验收标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

猪肉又名豚肉，是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平，含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品，具有补虚强身，丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者，灵猪，皆可用之作营养滋补之品。

猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，因此，经过烹调加工后肉味特别鲜美。

灵猪进口猪肉-灵猪-千秋食品(查看)由江苏千秋食品有限公司提供。“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”选择江苏千秋食品有限公司，公司位于：南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室，多年来，千秋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：沈总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。千秋食品期待成为您的长期合作伙伴！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。