

红腐乳膏 厂家 新报价

产品名称	红腐乳膏 厂家 新报价
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：粒粒南乳（南乳膏、红腐乳膏）

精选优质大豆为原料，结合传统工艺运用创新技术采用机械化进行生产，同时加入天然制造的红曲米、黄酒、面糕等多种配料，经过长达180多天的自然发酵，形成一种营养价值高（其中含有高达20多种氨基酸、钙和维生素b族等营养物质。）、味道鲜美，具有对食品起到增鲜、增香、圆润口味、除腥等作用的优质调味料，起到其他调味料无可比拟的风味效果，产品出厂前进行抑菌处理，各项卫生标准都符合国家出口卫生标准。

应用范围：

- 1、复合调味料：方便面调味料、盐焗鸡料、瑶柱酱、海鲜调味酱、火锅蘸料等。
- 2、豆制品类食品：豆腐、豆腐干、豆粉、素鸡、腐竹等。
- 3、酱卤类食品：腌渍酱料、麻辣调味酱等。
- 4、烘焙类食品：广州鸡仔饼、潮州腐乳饼、酥类饼干、南乳包、糕点等。
- 5、膨化类食品：薯片、薯条、炸麻花、炸春卷等。
- 6、罐头类食品：罐头家禽、香肠、火腿、风味罐头鱼、凤尾鱼罐头等。
- 7、休闲类食品：南乳花生、蹦砂、南乳瓜子、南乳香蕉片、南乳蚕豆等。

感官指标：色泽：呈鲜红色或枣红色，色泽均匀。滋味、气味：滋味鲜美，咸淡适口，具有红腐乳特有香味，无异味。组织形态：粒粒状或酱状。

杂质：无外来可见杂质。

红腐乳膏理化指标：

水分：(g/100g) 72.0

总酸：(g/100g) 1.20

氨基酸态氮;(g/100g) 0.50

水溶性蛋白质： 3.50

氯化物：(以naci计)/(g/100g) 6.50

微生物指标：

大肠杆菌：(mpn/100g) 30

致病菌：不得检出。

保质期：8个月

贮存条件：防潮、避高温。