

## 香精（骨素热反应系列）卓华

产品名称	香精（骨素热反应系列）卓华
公司名称	河南京华食品科技开发有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卓华 类型:乳化香精 外观: /
公司地址	温县太极大道西段
联系电话	0391-6116188

## 产品详情

品牌	卓华	类型	乳化香精
外观	/	CAS	/

我公司的骨素热反应系列产品包括：牛骨粉、呈味牛骨粉、猪骨粉、排骨粉、猪骨汤精粉、呈味猪骨粉、鸡骨粉、鸡肉粉、呈味鸡肉粉、鸭骨粉、呈味鸭骨粉、羊骨粉、呈味羊骨粉、多肽粉

河南京华食品科技开发有限公司创建于20世纪80年代，位于焦作市温县太极大道西段,总投资5000万元,占地6万平方米,员工500余人,是一家利用现代化生物工程技术,生产天然、营养、健康、美味食品调味料的的高新技术企业。公司拥有先进的生产工艺、技术、设备，高技术、高素质管理人员40余名，产品有高汤精粉系列、肉类增香剂系列、红烧肉类精粉系列、调理香精系列、膏状香精系列、液体香精系列、酱油粉系列、浓缩精粉系列、调味粉包系列、调味酱包系列等10余大系列（牛肉、鸡肉、猪肉、海鲜、麻辣等各种口味的粉包、酱包）近百个品种，以其色、香、味俱全的独特风格，畅销全国20余个省、市、自治区，在方便面行业我们和康师傅、统一、华龙、白象、三太子等；在肉制品行业和双汇、雨润等著名企业建立了良好的合作关系，并受到了国内外食品研究专家的好评！公司始终以“优质、高档、高效”为经营宗旨，信誉第一，质量至上，致力品牌塑造和市场开发，不断超越和创新，立足把京华公司建设成为拥有“一流设备、一流技术、一流质量、一流信誉”的现代化高档调味品生产企业。公司始终坚持以特色立市，以特色兴企，围绕市场需求变化，不断开发、生产名、优、特、新产品。博采众家之长，聘请知名专家，定期莅临指导，改进工艺技术，精心选料配制，利用香辛料独具的特殊性理，通过现代生物工程和食品工程的酶解技术，美德拉反应技术，微胶囊包埋技术及先进的喷雾干燥工艺和各种用料的合理搭配，形成了其独有的风味和鲜亮的色泽，满足国内外客商的需要和愿望。随着国际经济一体化的加快和中国加入wto，京华公司将进一步加快发展步伐，扩充生产规模，健全营销机制，完善服务网络，创建名牌产品，增强市场竞争实力，满怀信心在新世纪取得更大的成绩。我公司的鲜骨深加工新工艺新产品系列由中国食品科学技术学会鉴评,被评为2005年度中国食品科学技术学会科技创新产品!公司总经理张允明先生携全体员工竭诚欢迎国内外客商光临惠顾，交流合作。