精制界中牌米醋--4号彩盒老字号 信德銘

产品名称	精制界中牌米醋--4号彩盒老字号 信德銘
公司名称	吴康（个体经营）
价格	42.00/箱
规格参数	品牌:界中牌 商品条形码:6920534816189 卫生许可证:QS410003020137
公司地址	中国 河南 南阳市宛城区 瓦店镇界中街
联系电话	86 0377 63684109 15538799708

产品详情

品牌	界中牌	商品条形码	6920534816189
卫生许可证	QS410003020137	执行标准号	GB18187-2000固态发酵
原料与配料	井泉水,小米,麸皮,小麦啊,麦曲,食品添加剂	保质期	36（个月）
醋酸≥	5（%）	原产地	河南
生产厂家	南阳界中酿造公司	储藏方法	常温储存 龠存龠香
等级	一级	规格	1*6瓶
净重	468ML	生产日期	2010/06/20
售卖方式	包装	特产	是

精制界中牌米醋--彩盒

使用方法；烹调，凉拌，直接饮用，蘸食均佳包装 ；瓶装产品 易碎
告知；瓶颈附着物及瓶底少量沉淀系纯粮酿造食醋之体态特征，不影响使用。
本企业通过iso9001国际质量管理体系认证和iso22000食品安全管理体系认证

本企业通过iso9001国际质量管理体系认证和iso22000食品安全管理体系认证曾获河南省优质产品河南省著名商标企业质量目标： 出厂产品合格率 100% 合同覆约率 100% 顾客满意率 ≥95%企业质量宣言：
不做不良品

小窍门；食醋的种类及如何选购

食醋由于酿制原料和工艺条件不同，风味各异，没有统一的分类方法。若按制醋工艺流程来分，可分为酿造醋和人工合成醋。醋又可分为米醋（用粮食等原料制成）、糖醋（用饴糖、糖渣类原料制成）。米醋根据加工方法的不同，可再分为熏醋、香醋醋等。人工合成醋又可分为色醋和白醋（白醋可再分为普通白醋和醋精）。醋以酿造醋为佳，其中又以米醋为佳。 酿造醋品种选料和制法不同，性质和特点略多于有差异，但总的来说，以酸味纯正、香味浓郁、色泽鲜明者为佳。在使用时应注意清洁。在阴凉低温处，防止生醭、汁液混浊、香气散失、醋味淡薄或出现异味。 若按原料处理方法分类，粮食原料不经过蒸煮糊化处

直接用来制醋，称为生料醋；经过蒸煮糊化处理后酿制的醋，称为熟料醋。若按制醋用糖化曲分类，则有麸曲醋、老法曲醋之
若按醋酸发酵方式分类，则有固态发酵醋、液态发酵醋和固稀发酵醋之分。若按食醋的颜色分类，则有浓色醋、淡色醋、白醋
。若按风味分类，陈醋的醋香味较浓；熏醋具有特殊的焦香味；甜醋则添加有中药材、植物性香料等。 人工合成醋也称醋精，
食用的冰醋酸稀释而成。其醋味很大，但无香味。冰醋酸对人体有一定的腐蚀作用，使用时应进行稀释，一般规定冰醋酸含量
超过3-4%。这种醋不含食醋中的各种营养素，因此不容易发霉变质；但因没有营养作用，只能调味，所以，若无特殊需要，还
吃食醋为好。 选购食醋时，应从以下几方面鉴别其质量：一是看颜色。食醋有红、白两种，优质红醋要求为琥珀色或红棕色。
白醋应无色透明。二是闻香味。优质醋具有酸味芳香，没有其他气味。三是尝味道。优质醋酸度虽高但无刺激感、酸味柔和、
甜味、不涩、无其他异味。此外，优质醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、沉淀物、霉花浮膜。食醋从出厂时算起，瓶装
个月内不得有霉花浮膜等变质现象。 真醋的颜色为棕红色或无色透明，有光泽，有熏香或酯香或醇香；酸味柔和、稍带甜味、
、回味绵长；浓度适当，无沉淀物。假醋多用工业醋酸直接兑水而成，颜色浅淡、发乌；开瓶时酸气冲眼睛，无香味；口味单
除酸味外，有明显苦涩味；有沉淀物和悬浮物。 盛装散装醋的瓶子一定要干净无水。在装食醋的瓶中加入几滴白酒和少量食盐
匀后放置，可使食醋变香，不容易长白醭，可贮存较长时间。也可在盛醋的瓶中加入少许香油，使表面覆盖一层薄薄的油膜，
醋发霉变质。 在醋瓶中放一段葱白、几个蒜瓣，亦可起到防霉的作用。此外，食醋不宜用铜器盛放，因为铜会与醋酸等发生化
应，产生醋酸铜等物质，食之于健康不利。

本实物图与产品基本属实，如有疑问请询问--旺旺