

工厂直营店 北戴河牌红烧猪肉 397克*12听/箱 红烧肉罐头

产品名称	工厂直营店 北戴河牌红烧猪肉 397克*12听/箱 红烧肉罐头
公司名称	秦皇岛海洋食品总厂
价格	200.00/箱
规格参数	
公司地址	中国 河北 秦皇岛 海港区 北部工业区北二环439支6号
联系电话	86 0335 3957086 13930369260

产品详情

红烧猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。湿热痰滞内蕴者慎服；肥胖、血脂较高者不宜多食。味甘咸、性平，入脾、胃、肾经；补肾养血，滋阴润燥；主治热病伤津、消渴羸瘦、肾虚体弱、产后血虚、燥咳、便秘、补虚、滋阴、润燥、滋肝阴，润肌肤，利二便和止消渴。猪肉煮汤饮下可急补由于津液不足引起的烦燥、干咳、便秘和难产。许多人一提起红烧猪肉，就想到它能引起高脂血症、冠心病、动脉粥样硬化、高血压等疾病，即便是非常喜欢吃，也只能望“肉”兴叹、敬而远之了。其实，这是一种非常片面的认识。有关部门曾经对北京市40名百岁以上长寿老人的饮食习惯调查发现，大多数老寿星普遍都喜欢吃红烧猪肉，而且几乎是天天都吃。人们还惊喜地发现：这些老寿星血液中的脂肪、胆固醇非但不高，而且，也没有以上诸病症出现。深入研究后发现：经过科学烹调，肥肉中的内部营养构成发生了深刻的改变，对人体有害的脂肪含量下降41.04%，饱和脂肪酸下降40%~51%，胆固醇减少51.32%。而对人体有益的单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸却大量增加所以，人们日常生活中大可不必对红烧猪肉敬而远之。只要烹调得法，对身体的危害就会大大降低。如果加入适量海带或胡萝卜或大萝卜等含纤维素多的蔬菜，荤素搭配，这样既可饱口福、解馋，对身体也大有裨益。

罐头的生产原理：

- 1、通过高温杀菌既能杀灭罐内的微生物，又能使组织酶失活；
- 2、通过排气和密封抑制了残留微生物的繁殖和内容物氧化，使肉类罐头具有较长的保藏期。

工艺流程：

空罐清洗 消毒 原理预处理 装罐 预封 排气 密封 杀菌 冷却 保温检验 成品

杀菌锅高温杀菌这一步非常重要，这也是为什么我们的罐头在不添加任何防腐剂的情况下还会有很长的保质期的原因。

先进的自动化生产设备

生产许可证

工厂从60年到现在，赢得无数荣誉，为保障供给默默无闻做着贡献。近年来厂领导下大力度改革，在保持老一辈的优良传统的同时，让工厂焕发了新的生机和活力。同时面向市场供应各类罐头，如批量采购，可直接联系我厂网站客服或电话订购，订购电话：0335-3957086、3957088，

"工厂直营店 北戴河牌红烧猪肉 397克*12听/箱 红烧肉罐头"的原料与配料是猪肉水酿造酱油白砂糖食用盐,白酒,味精,香辛料，生产日期是当月或上月，储藏方法是常温，包装规格是397g*12罐/箱，绿色食品是否，有机食品是否，是否进口是否，净含量（规格）是397（g），特产是否，商品条形码是6914074634693，原产地是河北，生产许可证编号QS是130309010316，产品标准号是Q/HY0001S，卫生许可证是生产许可证，产品类别是肉罐头，生产厂家是秦皇岛海洋食品总厂，品牌是北戴河，保质期是1080（天）