

【隆兴食品】真空包装腊肉(五花肉)

产品名称	【隆兴食品】真空包装腊肉(五花肉)
公司名称	平阳县隆达食品厂
价格	31.00/包
规格参数	原产地:浙江 商品条形码:见说明 品牌:隆欣
公司地址	瑞安市安阳镇滨江大厦九单元1402室
联系电话	86 0577 63791398 13906875158

产品详情

原产地	浙江	商品条形码	见说明
品牌	隆欣	卫生许可证	见说明
产品标准号	见说明	净重	1000(g)
保质期	300(天)	生产厂家	浙江省平阳县隆达食品厂
肉类品种	猪肉制品	制作方式	腊
储藏方法	见说明	生产日期	见说明
特产	是		

特点

腊肉是指肉经腌制后再经过烘烤(或日光下曝晒)的过程所制成的加工品。腊肉的防腐能力强，能延长保存时间，并增添特有的风味，这是与咸肉的主要区别。

腊肉营养分析

1. 腊肉中磷、钾、钠的含量丰富，还含有脂肪、蛋白质、碳水化合物等元素；2. 腊肉选用新鲜的带皮五花肉，分割成块，用盐和少量亚硝酸钠或硝酸钠、黑胡椒、丁香、香叶、茴香等香料腌渍，再经风干或熏制而成，具有开胃祛寒、消食等功效。

腊肉适合人群 一般人均可食用，老年人忌食；胃和十二指肠溃疡患者禁食。

腊肉食疗作用

腊肉性味咸甘平，健脾开胃。腊肉适合人群 一般人均可食用，老年人忌食；胃和十二指肠溃疡患者禁食。

腊肉食疗作用

腊肉性味咸甘平，健脾开胃。

香肠知识介绍：

以猪或羊的小肠衣（也有用大肠衣的）灌入调好味的肉料干制而成。香肠一般指猪肉香肠，全国各地均有生产，名品有广东腊肠、四川宜宾广味香肠、山东招远香肠、武汉香肠、辽宁腊肠、贵州小香肠、济南南肠、正阳楼风干肠和江苏香肠等；按风味分，有五香香肠、玫瑰香肠、辣味香肠等，各有特色。

香肠适合人群：

一般人群均可食用；儿童、孕妇、老年人、高血脂症者少食或不食；肝肾功能不全者不适合食用。

香肠食疗作用：

香肠可开胃助食，增进食欲。

香肠知识介绍：

以猪或羊的小肠衣（也有用大肠衣的）灌入调好味的肉料干制而成。香肠一般指猪肉香肠，全国各地均有生产，名品有广东腊肠、四川宜宾广味香肠、山东招远香肠、武汉香肠、辽宁腊肠、贵州小香肠、济南南肠、正阳楼风干肠和江苏香肠等；按风味分，有五香香肠、玫瑰香肠、辣味香肠等，各有特色。

香肠适合人群：

一般人群均可食用；儿童、孕妇、老年人、高血脂症者少食或不食；肝肾功能不全者不适合食用。

香肠食疗作用：

香肠可开胃助食，增进食欲。