草原福顺祥蒙古红压痕大牛角皮囊奶酒内蒙特产马奶酒奶豆腐牛肉干

产品名称	草原福顺祥蒙古红压痕大牛角皮囊奶酒内蒙特产马奶酒奶豆腐牛肉干
公司名称	呼和浩特市福冉商贸有限公司
价格	80.00/瓶
规格参数	产品类别:马奶酒 品牌:草原福顺祥 是否进口:否
公司地址	内蒙古呼和浩特市玉泉区呼和浩特市玉泉区内蒙古呼和浩特市玉泉..
联系电话	13347167343

产品详情

第一张产品图片能看到产品的大概高度，第二张可以看到产品的底钉，第三章可以看到产品压痕的图案的效果

奶酒的分类：

目前市场上见到的奶酒多是牛奶制作的酒。《奶酒国家标准gb/t 23546》将奶酒分为发酵奶酒和蒸馏奶酒。

发酵型奶酒：

发酵型奶酒是完全采用草原优质牛奶和乳清发酵酿制而成，剔除了牛奶中易使人体发胖的脂肪，富含18种氨基酸、多种维生素、钙、锌等人体必需的各种微量元素。酒体因富含氨基酸、维生素等而显出浅金黄色，奶香纯正、酸甜适口、醇和爽净。度数一般在18度以下，发酵型奶酒需要在避光适宜温度下贮存，贮存温度高酒容易变质。

蒸馏型奶酒：

蒸馏型奶酒以乳清液和鲜牛奶为原料，经乳酸、酒精发酵，液态蒸馏制成。蒸馏奶酒无色、清亮透明，无悬浮物无沉淀。蒸馏型奶酒是在发酵奶酒的基础上，通过加热提纯酒度，损失了绝大多数的营养物质，酒精度较高，在19-48度之间，我公司生产产品全部为蒸馏型奶酒。

奶酒的简单辨别方法：

依据《奶酒国家标准gb/t 23546》，奶酒的生产原料必须采用乳或乳清，经过微生物发酵后，再进行加工制作所得的产品才能称其为真正的奶酒。不论是蒸馏型产品、还是发酵型产品，均要经过这一生产工艺

过程，否则均不能称其为奶酒。一些酒厂未经过牛奶或乳清为原料发酵生产，只利用简单的勾调容器、灌装环节等，便生产产品，而且打上奶酒名称的幌子，更有甚者利用劣质酒精和香精调制生产的奶酒，在市场上销售，欺骗消费者，严重的损害了消费者利益，在市场上造成了极坏的影响。严重的影响了奶酒这一具有悠久文化历史及丰富营养价值的品类的健康发展。一些酒企业没有经过奶酒的qs质量安全认证，而是使用白酒生产许可证或没有生产许可证便生产销售奶酒。请消费者在购买和饮用奶酒时仔细查看产品上的标示是否齐全规范，来判定奶酒的真伪。

奶酒的简单来历：

蒙古族人民世居草原，以畜牧为生计。马奶酒、手扒肉、烤羊肉是他们日常生活最喜欢的饮料食品和待客佳肴。每年七八月份牛肥马壮，是酿制马奶酒的季节。勤劳的蒙古族妇女将马奶收贮于皮囊中，加以搅拌，数日后便乳脂分离，发酵成酒。随着科学的发达，生活的繁荣，蒙古人酿制马奶酒的工艺日益精湛完善，不仅有简单的发酵法，还出现了酿制烈性奶酒的蒸馏法。六蒸六酿后的奶酒方为上品。

马奶酒性温，有驱寒、舒筋、活血、健胃等功效。被称为紫玉浆、元玉浆，是“ 蒙古八珍 ”之一。曾为元朝宫廷和蒙古贵族府第的主要饮料。忽必烈还常把它盛在珍贵的金碗里，犒赏有功之臣。

"草原福顺祥蒙古红压痕大牛角皮囊奶酒内蒙特产马奶酒奶豆腐牛肉干"的原料与配料为牛奶乳清，生产日期是2012年11月08日，净重（规格）为500（ml），酒精度是38，储藏方法为常温避光存放，是否进口是否，原产地为内蒙古，特产是是，OEM为否，生产许可证编号QS是150115050010，净重为500ML，产品标准号是GB/T23546-2009，卫生许可证为SP1501041210104217，产品类别是马奶酒，生产厂家为呼和浩特市福冉商贸有限公司，品牌是草原福顺祥，保质期为越长越好