味精/鸡精/食品添加剂/增味增香/饭店食堂/

产品名称	味精/鸡精/食品添加剂/增味增香/饭店食堂/
公司名称	天津市味丰香精香料有限公司
价格	14.00/Kg
规格参数	品牌:天津市味丰香精香料有限公司 香型:增味增香
公司地址	中国 天津市东丽区 天津市东丽区大毕庄欢坨村
联系电话	86 22 26151118

产品详情

品牌 天津市味丰香精香料有限公司 香型 增味增香

<!-- .at_2{color: black; line-height: 150%; font-family: 宋体; mso-bidi-font-size: 10.5pt; mso-bidi-font-family: 宋体; mso-font-kerning: 0pt} .at_0{font-family: 宋体; mso-ascii-font-family: "times new roman"; mso-hansi-font-family: "times new roman"} .at_1{margin: 0cm 71.9pt 0pt 0.1pt; word-break: break-all; line-height: 150%; text-align: left; mso-para-margin-top: 0cm; mso-para-margin-right: 6.85gd; mso-para-margin-bottom: .0001pt; mso-para-margin-left: .01gd; mso-pagination: widow-orphan} -->

天津市味丰香精有限公司是集研制、开发、生产，采用先进设备和国外配方、工艺生产新型调味香精、肉味香精、食品添加剂及其深加工为一体的个体企业 公司的宗旨是不断的采用新技术，天然原料、进品原料，使用低温“ 无菌 ”加工的新科技，健康保证的放心包装，并通过紫外线辐照，保存了纯天然的精华成分，用来满足不同企业的需求，并通过iso9000国际认证的培训，掌握了qms生产模式和pdca管理模式。 精益求精、永不满足 ”是本公司的企业精神，“ 诚信、求实 ”是本公司的经营理念，本公司将会和食品企业携手，共创现代食品工业的新天地。 粉状香精：猪肉香精，牛肉香精，鸡肉香精，虾味香精，增香粉，火腿香精，香菇香精，酱油香精，花椒香精，蒜味香精，鱼味香精，孜然香精，丁香香精，羊肉香精，牛肉提取物，猪肉提取物，鸡肉提取物等.
膏状香精：猪肉膏状，牛肉膏状，鸡肉膏状，羊肉膏状，虾味膏状等 油溶性香精：猪肉精油，牛肉精油，鸡肉精油，虾味精油，丁香精油，孜然精油，洋葱精油，大蒜精油，大葱精油，羊肉精油，花椒精油等. 液体香精：猪肉精，牛肉精，鸡肉精，火腿精，大蒜精，酱油精，虾味精等.
方便面米线调料：红烧牛肉，红烧排骨，香菇鸡汁，蔬菜包，香辣牛肉，海鲜味等.
膨化食品料：蕃茄味，牛肉味，鸡汁味，龙虾味，蔬菜味等 保质期：应放通风、干燥、阴凉处，避免其它异味污染，液体香精和粉状香精保质期为一年，膏状香精也为一年，油溶性香精保质期为二年。
本公司香辛料产品有： 白、黑胡椒粉，孜然粉，辣椒粉，五香粉，花椒粉，沙姜粉，姜粉，咖喱粉，葱粉，洋葱粉，大料粉，芥末粉，蒜粉，红曲米粉。椒盐、嫩肉系列（最新产品国内首创）
包装规格:25kg/箱500g/袋20kg/箱30kg/箱1kg/袋5kg袋10kg/箱(或桶)、可根据客户需求订制或帖牌。
其他产品：大包装裹炸粉、炸鸡淹料等。 为适应肉食制品的加工需要，本公司开发了具有强化和提升肉制品的肉香味、掩盖和矫正肉制品中的不良气味、赋予肉制品肉香味、耐热性良好等特点的肉制品用香精。您可根据我们产品的不同特点用于高、中、低温肉制品的生产，是各类香肠、火腿的理想添加剂。

肉制品用香精有四种剂型（水状、膏状、粉末和油状），五大系列（猪肉、牛肉、鸡肉、香辛料和海鲜），具有香气饱满纯正、肉香浓郁醇厚等特点，是肉制品加工企业降低产品成本、进行产品创新的首选。 若两种或两种以上的香精复配使用，会使肉制品香气香味获得意想不到的效果。代理产品：
韩国希杰i+g、日本味之素i+g、阿斯巴甜、乙基麦芽酚、美国纽特阿斯巴甜等。 您的每一次与我公司通话都是我公司的荣幸，诚邀天下英才、信待四海宾朋,天津味丰有限公司全体员工期待您的惠顾。