

# 顶隆鸡肉精粉、猪肉精粉、牛肉精粉代理

产品名称	顶隆鸡肉精粉、猪肉精粉、牛肉精粉代理
公司名称	天津市顶隆食品有限公司
价格	36.00/千克
规格参数	品牌:顶隆 净重:35 ( kg ) 原料与配料:鸡肉
公司地址	天津市东丽区华明街南坨村广源路2号
联系电话	13802060099

## 产品详情

品牌	顶隆	净重	35 ( kg )
原料与配料	鸡肉	保质期	12 ( 个月 )
原产地	天津		

顶隆鸡肉精粉是以上等新鲜鸡肉、肉骨抽出物及酵母抽提物等为主要原料经美拉德 鸡肉精粉[1]反应、微胶囊包埋、喷雾干燥等技术精制而成天然调味料(天调)。鸡肉精粉具浓厚的鸡肉风味和香味，鸡肉味丰满，渗透力强，耐高温，加工性能优良。

### 鸡肉精粉用途

鸡肉精粉是国际上最先进的利用生物工程技术生产的天然调味料(天调)。选料考究，广泛用于鸡精、鸡汁、上汤等复合调味品、卤制熟食、酒店餐料、方便面、肉制品、鱼糜制品、丸类、肉干类、休闲食品、调理食品、饼干等众多食品领域。添加量0.5%~5%(以成品计)，特殊情况可适量增减

### 肉精粉品质规格

水份 6% 蛋白质 20% 重金属(汞) 0.05mg/kg 细菌总数 30,000

大肠菌群(个/100g) 90

### 致病菌不得检出

天津市顶隆食品有限公司猪肉精粉鸡肉精粉牛肉精粉海鲜精粉天津市顶隆食品有限公司用优质猪肉和天然猪骨抽出物为原料,酶解后与还原糖和氨基酸发生反应生香,再经过口感调理,喷雾干燥而制成的调味精粉。天津市顶隆食品有限公司产品适用于方便面调料、膨化休闲食品、鸡精、薯片、快餐食品、肉制品、干吃面、料包、酱油等。

天津市顶隆食品有限公司产品特点：

具有红烧猪肉风味，头香明显，体香饱满使用方法一、西式肉灌肠、西式火腿类产品：根据肉制品生产厂家的设备、工艺条件不同，香精的添加使用方法也会有所不同，主要有三种方法：1、采用注射(或不注射)、滚揉工艺生产西式火腿类肉制品，如盐水火腿、庄园火腿、啤酒火腿、烤肉、烤通脊、三文治火腿等产品，可将香精溶解在腌制液中，随注射或滚揉加入肉块中；2、采用精绞、拌馅工艺生产半乳化香肠产品，可在拌馅过程中加入；3、使用斩拌机加工乳化型香肠，宜在斩拌时加入。二、中式产品（酱卤类）：中国地域广阔，中式产品加工工艺与用料特点差异明显。无论是白卤还是酱卤类产品可以结合本地风味特点选用适当调味香精来为制品增香添味。1、采用西式注射、滚揉工艺生产的酱卤制品，宜在注射时加香精于腌制液中；酱煮时卤汤中同样可以补充添加适量的香精。如：(酱牛肉、禽类制品)2、对于事先采用腌制工艺处理的产品（湿腌法），可将香精溶于腌制液中，静态腌制六个小时以上。3、直接添加于卤汤（老汤）中。