

# 顶隆猪骨白汤、鸡骨白汤、牛骨白汤代理

产品名称	顶隆猪骨白汤、鸡骨白汤、牛骨白汤代理
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:36 ( kg ) 原料与配料:猪肉鸡肉牛肉
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	36 ( kg )
原料与配料	猪肉 鸡肉 牛肉	保质期	12 ( 个月 )
原产地	天津		

顶隆鸡骨白汤是采用优质新鲜鸡骨为原料，经传统的骨汤水相抽提技术及行业领先的定向酶解技术，将肉骨类蛋白还原为小分子多肽、氨基酸、碳基化合物，再加上特殊的美拉德反应温和生香，进一步增强骨类浓郁香味，最后经纯化、调合、浓缩、微胶囊技术处理等精制而成的天然调味料(天调)。特点 鸡骨白汤鸡骨香味自然、持久、饱满且耐高温，能赋予骨香为主的特征香气和鲜美醇厚口感。具有乳白汤色、用量少、口感浓郁、回味悠长、鲜味均衡醇厚、含氮量高等特点。

用途鸡骨白汤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

规格 感观：具鸡骨香为主的特征香气和骨汤醇厚口感。香气、香味、色泽符合同一型号的标准样  
固形物： 30% 蛋白质：( % , w/w ) >15 食盐：( % , w/w ) <15 ph值： 8.0 砷：(以as计mg/kg) 3.0  
重金属：(以pb计,mg/kg) 10 细菌总数：(个 /100克) 30000 大肠菌群：(个 /100克) 90  
致病菌(肠道致病菌)：不得检出

新鲜分割鸡为主要原料，采用传统工艺与现代生物工程技术相结合，将鲜嫩鸡肉、鸡骨、鸡架，经高温高压蒸煮、超微粉碎、生物酶解、美拉德反应、真空浓缩、混合调配、高压均质等一系列工艺过程，在符合gmp30万级的洁净环境下进行无菌自动罐装而成。该产品既可以作为一种高档的营养方便饮品食用，也可以作为现代复合调味品食用，是一种新型的符合现代人消费需求的方便功能食品。该系列产品主要包括鲜香鸡汁、鲜美鸡汤、甜美鸡汤、浓香鸡汤、清香鸡汤、八宝鸡汤、红枣鸡汤、海鲜鸡汤、山珍鸡汤、香菇鸡汤、鲜蔬鸡汤、干蔬鸡汤等数十个品种。可根据客户的要求开发研制适合客户的产品，提供对外贴牌加工业务，各种包装规格都有，可提供大包装产品（18kg20kg等）。

顶隆鸡骨白汤采用优质新鲜鸡骨为原料，经传统的骨汤水相抽提技术及行业领先的定向酶解技术，将肉骨类蛋白还原为小分子多肽、氨基酸、碳基化合物，再加上特殊的美拉德反应温和生香，进一步增强骨类浓郁香味，最后经纯化、调合、浓缩、微胶囊技术处理等精制而成。

## 产品特点

1、产品鸡骨香味自然、持久、饱满且耐高温，能赋予骨香为主的特征香气和鲜美醇厚口感。2、乳白色鸡骨白汤，具有用量少、口感浓郁、回味悠长、鲜味均衡醇厚、含氮量高等特点。

## 用途用法用量

顶隆鸡骨白汤是国际上最先进的利用生物工程技术生产的天然骨类提取物。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

品质规格感观：具鸡骨香为主的特征香气和骨汤醇厚口感。香气、香味、色泽符合同一型号的标准样固形物：30% 蛋白质：(%, w/w) >15 食盐：(%, w/w) <15 pH值：8.0 砷：(以As计mg/kg) 3.0 重金属：(以Pb计, mg/kg) 10 细菌总数：(个/100克) 30000 大肠菌群：(个/100克) 90 致病菌(肠道致病菌)：不得检出