

--腊肉香精-SB128液体香精【珠海一品】

产品名称	--腊肉香精-SB128液体香精【珠海一品】
公司名称	广州市一品食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:珠海一品 香型:猪肉味 类型:水溶香精
公司地址	中国广东 珠海市金湾区 红旗镇联港工业区虹晖一路8号
联系电话	86 0756 7738999 13322878266

产品详情

品牌	珠海一品	香型	猪肉味
类型	水溶香精	外观	淡黄 - 黄色液体
含量	100 (%)	CAS	SB128

sb128腊肉香精--液体香精--厂家直供

一品生物科技有限公司前身广州市一品食品有限公司创建于1996年，多年来致力于天然食品香精、肉类调味品的研发与应用推广，现已发展成拥有一技术研发中心和广东省广州市一品食品有限公司、珠海市一品生物科技有限公司、山东省菏泽市一品生物科技有限公司三大生产基地的现代化企业集团。

珠海一品生物科技有限公司主要生产咸味香精，调味料。欢迎餐饮，方便面食品，冷冻食品，肉制品，调味品，膨化食品等食品行业的朋友前来咨询订购，订购热线：153 6397 6900 鲜经理
qq：1679960136公司可根据客户的要求加工定做产品，产品质量保证，价格优惠，欢迎洽谈！

一、产品特点

本品采用最新gras香料，结合现代仿香还原技术精心调配而成

二、风味特点

腊猪肉风味突出、肉味丰满浓郁

口感纯正醇厚

留香时间长

具有赋香、强化和突出改善食品风味的功能

三、主要成份

食用香料棕榈油

四、感官指标

外观：淡黄 - 黄色液体

风味：逼真醇厚的腊肉风味

五、理化指标

水分 (%) 1.0

酸价 4.0

过氧化值 10.0

六、卫生指标

细菌总数 (个/g)： 200

大肠菌群(个/100g)： 30

致病菌(指肠道致病菌及致病链球菌):不得检出

铅(以pb计,mg/kg): 2.0

砷(以as计,mg/kg): 2.0

七、用途与用量

本品适用于制造各种咸式香精、调味制品、汤料制品、休闲食品、方便面制品、膨化食品、冷冻调理食品、肉制品及餐饮调味料的赋香。

建议添加量:0.5%~3%(客户可根据自身产品特点酌情增减)

八、储存方法

低温、干燥处密封存放。

保质期12个月。

公司其他产品介绍：

炖鸡汁肉膏sc70924膏状清香鸡肉风味，有轻微的红烧鸡肉味，适用于鸡肉制品的增香增鲜汤料、肉制品、肉馅、调味品/酱、火锅底料纯鸡肉粉sc9018粉状清炖全鸡风味，汤色浓白，口感纯正适用于汤料、肉制品、肉馅、调味品、休闲食品

麻辣牛肉香精sa80527b液状四川名小吃灯影牛肉特征风味，肉感鲜美，香气怡人麻辣风格明显麻辣牛肉制品增香，赋予制品浓郁的特征香气

烤牛肉粉sa0929粉状浓郁的烤牛肉风味，肉味纯正，留香时间长汤料、肉馅、调味料、肉丸、休闲小食品腊肉香精sb128液状香气浓郁自然，香气香味突出，头香大，留香持久能赋予制品自然的腊肉风味浓香猪肉粉sb8200粉状香气稳定持久，留香时间长适用于肉制品、肉馅、调味料、肉丸、休闲小食品

新品介绍

sc9018纯鸡肉粉

一、产品特点:本品采用新鲜鸡为原料，经科学熬煮、真空浓缩、喷雾干燥精制而成，保持鸡的原汁原味原香原色，纯正浓郁的煮鸡风味；蛋白质含量 40%，具有很高的营养价值；香气悠长、香味浓郁、口感饱满。

二、主要成分:鸡肉粉

三、感官指标 外观：浅黄色粉末状 气味：浓郁的清汤鸡肉香气 风味：醇厚的鸡肉清汤风味。

sc6935鸡肉膏

一、产品特点:本产品是一种新型的鸡肉风味增强剂，是采用现代生物工程技术，将新鲜鸡肉酶解、美拉德反应，再经过风味调理而成。本品蛋白质含量高，富含多种氨基酸，具有很高的营养价值；而且香气浓郁、逼真，香味醇厚自然，口感饱满圆润。

二、主要成分:酶解鸡肉、甜味剂、咸味剂、鲜味剂、香辛料。

三、感官指标: 外观：棕黄色膏状液体 气味：浓郁的鸡肉香气 风味：醇厚的鸡肉清汤风味。

sc9035鸡肉粉

一、产品特点:本产品是一种新型的肉味增强剂，是采用现代生物工程技术，将新鲜鸡肉酶解、美拉德反应后，再辅以多种香辛料精心调配，最后经喷雾干燥而成。本品富含多种氨基酸，具有很高的营养价值；具有独特的清汤鸡肉风味，香气悠长、香味浓郁、口感饱满。

二、主要成分:酶解鸡肉粉、甜味剂、咸味剂、鲜味剂、香辛料。

三、感官指标: 外观：浅黄色粉末状。 气味：浓郁的鸡肉香气。 风味：醇厚的鸡肉清汤风味。

sh8053鱼肉呈味料

一、产品特点:本产品是一种新型的鱼肉风味呈味料，是以新鲜鱼为原料，经酶解、美拉德反应后，再经过风味调理，最后经喷雾干燥而成。具有浓郁逼真的烤鱼肉香气；并且具有耐高温、流动性好、留香持久的特性。

二、主要成分:酶解鱼肉粉、咸味剂、甜味剂、鲜味剂、品质改良剂。

三、感官指标: 外观：深灰色粉末状。 气味：浓郁的鱼肉香气。 风味：特有的烤鱼肉风味。

sa0814牛肉呈味料

一、产品特点:本产品是一种新型的肉味呈味料，是以上等牛肉为原料，经酶解、美拉德反应后，再辅以风味调理，最后经微波干燥而成。具有浓郁逼真的烤牛肉香气，稀释后为煮牛肉香气；并且具有耐高温、流动性好、留香持久的特性。

二、主要成分:酶解牛肉、咸味剂、甜味剂、鲜味剂、品质改良剂。

三、感官指标: 外观：深黄色粉末状。 气味：浓郁的牛肉香气。 风味：特有的牛肉清汤风味。

珠海一品生物科技有限公司

手机：153 6397 6900 鲜经理qq1：1679960136qq2：214144598公司网址：www.yipinfood.com电子邮箱：zhyipin8@126.com公司地址：珠海市金湾区联港工业区虹晖一路8号

本公司备有现货及样品，欢迎来人来电订货或索取样品试用