

酱油嫩鸡膏-SC8047-清汤鸡肉风味-膏状鸡肉香精--珠海一品

产品名称	酱油嫩鸡膏-SC8047-清汤鸡肉风味-膏状鸡肉香精--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:鸡肉味 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	鸡肉味
类型	水溶香精	外观	棕褐色膏状
含量	100 (%)	CAS	XK16-004-00249

sc8047酱油嫩鸡膏

一、酱油嫩鸡膏sc8047的产品特点

酱油嫩鸡膏为膏状，是以鲜鸡为原料，经高温抽提、浓缩、酶解并配以适量的肉香风味前体物质，增味增鲜原料，经高温热反应而成，肉香浓郁独特，特征风味明显，口感醇厚自然。

二、酱油嫩鸡膏sc8047的主要成份

鸡肉提取物、食盐、白糖、味精、增味剂、增稠剂

三、酱油嫩鸡膏sc8047的感官指标

外观：棕褐色膏状

风味：清汤鸡肉风味

注释：

1、酱油嫩鸡膏属生物制品，每批颜色有轻微差异属正常现象。

2、随放置时间增长，酱油嫩鸡膏颜色变深属正常现象，不影响产品质量。

四、酱油嫩鸡膏sc8047的理化指标

食盐	水分	总酸	砷	铅
(%)	(%)	(以乳酸计%)	(mg/kg)	(mg/kg)
20.0	50.0	3.0	2.0	2.0

五、酱油嫩鸡膏sc8047的卫生指标

细菌总数(个/g)	大肠菌群(个/100g)	致病菌
10000	30	不能检出

六、酱油嫩鸡膏sc8047的用途与用量

酱油嫩鸡膏适用于制造各种汤料、肉制品、肉馅、调味品/酱、火锅底料，能赋予产品酱油炒鸡肉风味。

酱油嫩鸡膏可直接投入到配料中，建议添加量为2~4%，根据工艺所需适当增减。

七、酱油嫩鸡膏sc8047的储存方法

保存于通风、干燥、阴凉处，因产品香气容易扩散，用后应及时密封好，避免被其他异味污染。

在未开封的情况下，保质期为12个月

包装规格：20kg/桶

生产日期：标示于包装外袋上。

珠海一品生物科技有限公司

地址：珠海市金湾区虹晖一路8号

手机：153 6397 6900鲜经理

电话：0756-7738266

网址：<http://www.yipinfood.com>

邮箱：zhyipin8@126.com

珠海一品生物科技有限公司产品一览表：

秘制牛肉膏sa6961_椒香牛肉膏sa6927_浓香牛肉膏a20210_酱汁排骨膏sb6917_秘制鸡肉膏sc6903_浓香鸡肉膏sc0046_酱油嫩鸡膏sc8047_万用卤膏sf6910_烧鹅香膏sf6100_纯鸡膏c20095_卤味增香膏d20288_干锅香膏d20287_骨髓精膏sc6911_烤牛肉粉sa0929_红烧牛肉粉sa0958_牛肉呈味料sa0814_浓香牛肉粉sa8008_烤肉粉sb

0910_猪肉香精sb102_腊肉香精sb128_排骨香精sd103_飘香鸡肉香精sc201_油泼鸡肉香精sc108_鸡肉香精sc118_大骨鸡汤sd6969_浓缩鸡汁sd6921_纯味鸡汁c20001_浓汤粉sd8050_猪骨浓汤粉sb9050_纯鸡肉粉sc9018_海鱼粉sh8049_野山菌粉se8808_蒜油香精st403_姜油香精se002_香葱油st406_甜玉米香精se80415a_烤鸭粉sf8100_羊肉精粉sy8045_奥尔良腌料a-m_孜然烤鸡腌料h-f_黑椒烤鸡腌料z-h_火锅增香膏d20044_卤水王6415_麦芽酚香一品_i+g鲜一品_红烧排骨粉b10019_鸡味调味料q70130c_浓香猪肉粉sb8200_烤香鸡肉粉sc9235_家常烤鸡肉粉sc0237_浓香鸡肉粉sc8043_炭烧鸡肉粉sc8401_叉烧野鸡肉粉sc0915_旺百年肉醇_醇香肉粉_烤牛肉香精sa202_飘香猪肉香精sb101

餐饮调味香精一览表

1453鸡肉香_鸡肉鲜香膏_牛肉膏_浓香牛肉膏_浓香猪肉膏_高倍肉精膏_万用卤膏_烤鸭香膏_骨髓浸膏_火锅增香膏3600_猪骨高汤_纯味鸡高汤_纯味鸡肉粉_纯味牛肉粉_鸡肉粉_牛肉粉_猪肉粉_烤鸭粉_烧烤粉_野生菌粉_浓汤粉_羊肉粉_麦芽酚香一品_i+g鲜一品_飘香香精(烧腊专用)_酸辣鸡爪_旺百年肉醇_101飘香火锅飘香王3666_103飘香(排骨味)_201飘香(鸡肉味)_202飘香(牛肉味)_姜味精油_蒜味精油_葱味精油_泡菜香精

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