

汤料方便面泡面日常食用混合蔬菜包100g补充多种维生素 品种多样

产品名称	汤料方便面泡面日常食用混合蔬菜包100g补充多种维生素 品种多样
公司名称	江苏中蔬农业有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 10.00 商品条形码:见包装 是否进口:否
公司地址	兴化市陶庄镇人民路
联系电话	18522692991 15861045317

产品详情

公司先后通过qs iso9001 iso22000 haccp认证，我们始终坚信：只有优秀的产品才有长寿的生命，我们将保持我们的优良传统作风欢迎新老客户的莅临指导合作。

混合蔬菜包食用方法：根据您自己的喜好放入一定量的蔬菜，跟水或汤一起煮即可（不用清洗）直接煮食就可以。

胡萝卜营养分析：

1. 益肝明目：胡萝卜含有大量胡萝卜素，有补肝明目的作用，可治疗夜盲症；2. 利膈宽肠：胡萝卜含有植物纤维，吸水性强，在肠道中体积容易膨胀，是肠道中的“充盈物质”，可加强肠道的蠕动，从而利膈宽肠，通便防癌；3. 健脾除疳：维生素a是骨骼正常生长发育的必需物质，有助于细胞增殖与生长，是机体生长的要素，对促进婴幼儿的生长发育具有重要意义；4. 增强免疫功能：胡萝卜素转变成维生素a，有助于增强机体的免疫轼能，在预防上皮细胞癌变的过程中具有重要作用。胡萝卜中的木质素也能提高机体免疫机制，间接消灭癌细胞；5. 降糖降脂：胡萝卜还含有降糖物质，是糖尿病人的良好食品，其所含的某些成分，如懈皮素、山标酚能增加冠状动脉血流量，降低血脂，促进肾上腺素的合成，还有降压，强心作用，是高血压、冠心病患者的食疗佳品。

胡萝卜补充信息：

1. 胡萝卜有红、黄两种颜色，黄的比红的胡萝卜营养价值高，一般在冬、春两季上市。2. 优质胡萝卜集中表现为“三红一细”。“三红”指表皮、肉质(韧皮部)和芯柱均呈橘红色；“一细”是指芯柱要细。3. 胡萝卜原产亚洲西部，阿富汗为紫色胡萝卜最早演化中心。13世纪胡萝卜经伊朗传入中国。胡萝卜元代以前传入我国。因其颜色靓丽，脆嫩多汁，芳香甘甜而受到人们的喜爱。胡萝卜对人体具有多方面的保健功能，因此被誉为“小人参”。

胡萝卜适合人群：

一般人都可食用。1.

更适宜癌症、高血压、夜盲症、干眼症患者、营养不良、食欲不振者、皮肤粗糙者。

胡萝卜食疗作用：

胡萝卜味甘、性平；入肺、脾经；具有健脾消食，润肠通便，杀虫，行气化滞，明目等功效；主治食欲不振、腹胀、腹泻、咳喘痰多、视物不明。

高丽菜质地脆甜，不仅味美可口，营养价值亦很高，一般蔬菜中比较缺乏的蛋白质、脂肪和糖，它都不缺。据营养学分析，高丽菜富含a、k1、u、c等多种维他命。每一百克高丽菜中，含抗坏血病的维他命c高达六十毫克，超过桃、梨和苹果含量，也比西红柿多三倍。

营养学家还发现，高丽菜热量低，也算是减肥圣品。据检测，一百克高丽菜只有三十大卡热量，而一百克面包则含有二百四十大卡热量。国外把高丽菜制成口服液，经临床证实，经常服用能有效遏止糖和其它碳水化合物转变成脂肪，是减肥的良药。然而，科学家对高丽菜感兴趣的根本原因是，它能抑制亚硝酸胺在人体内合成，具有抗癌作用，同时还能防止动脉硬化和胆结石以及胆固醇升高。

香菜的营养价值与香菜的食用功效。香菜也就是芫荽，又名胡荽，它的嫩茎和鲜叶有种特殊的香味，常被用作菜肴的点缀，提味。除了利用它的特殊香气进行烹饪之外，香菜由于富含营养物质，还具有许多医疗保健作用。

香菜的营养价值：香菜中含有许多挥发油，其特殊的香气就是挥发油散发出来的。因此在一些菜肴中加些香菜，即能起到祛腥味、增味道的独特功效。香菜提取液具有显著的发汗清热透疹的功能，其特殊香味能刺激汗腺分泌，促使机体发汗，透疹。另具和胃调中的功效，是因香菜辛香升散，能促进胃肠蠕动，具有开胃醒脾的作用。

香菜的食用功效：它营养丰富，主要营养成分有蛋白质，胡萝卜素、钙、磷、铁等。经科学分析，香菜中胡萝卜素的含量为番茄、黄瓜，茄子、菜豆的10倍以上，钙、铁的含量也高于其它许多叶类蔬菜。此外，香菜嫩茎叶中还含有甘露糖醇、正葵醛、壬醛和芳樟醇等一类挥发油物质，这是它有特殊香味的主要原因，具有刺激人的食欲，增进消化等功能。香菜的叶、根、茎、籽均可入药，作为治病的良药，已有悠久的历史。中医以全草入药，性温，味辛，功能解表，透发麻疹，内服有驱风、健胃和刺激的作用，主要用于治疗麻疹、消化不良、感冒风寒、流行性感、发热头痛、痢疾下血，还可以治疗高血压，外用有镇痛效果，还对某些食物中毒有解毒作用。研究表明，香菜果实和果实精油有治疗呕吐、腹痛等功效，其挥发油能促进唾液分泌，加速胃肠蠕动，增加胆汁分泌。

葱是日常厨房里的必备之物，它不仅可作调味之品，而且能防治疫病，可谓佳蔬良药。俗话说“无葱不炒菜”，中式菜肴的烹调常使用大葱和香葱，烹调前的葱油炆锅是中国菜肴的经典风味。

香葱还可以用于肉制品的去腥增香。且香葱含有颇高的挥发油，烹调加热后便会迅速在空气中释放，为不同菜肴添上色香味美，是最常用的香辛料。

营养价值：

1.解热、祛痰：葱的挥发油等有效成分，具有刺激身体汗腺，达到发汗散热的作有；葱油刺激上呼吸道

，使黏痰易于咯出。

- 2.促进消化吸收：葱还有刺激机体消化液分泌的作用，能够健脾开胃，增进食欲。
- 3.抗菌、抗病毒：葱中所含大蒜素，具有明显的抵御细菌、病毒的作用，尤其对痢疾杆菌和皮肤真菌抑制作用更强。
- 4.防癌抗癌：香葱所含果胶，可明显地减少结肠癌的发生，有抗癌作用，葱内的蒜辣素也可以抑制癌细胞的生长。
- 5.防止感冒、头疼、鼻塞：香葱中含有葡萄糖、果糖、麦芽糖等多种糖类物质及少量淀粉和纤维素。
- 6.治分行头痛，对血管硬化，动脉硬化有一定作用。

适用人群：

一般人群均可食用。

- 1.脑力劳动者更宜。
- 2.但是患有胃肠道疾病特别是溃疡病的人不宜多食。
- 3.葱对汗腺刺激作用较强，有腋臭的人在夏季应慎食。
- 4.表虚、多汗者也应忌食。
- 5.过多食用葱还会损伤视力。
- 6.葱不能与蜂蜜同食。

食用效果：

- 1.我国传统医学认为葱味辛、性温。
- 2.能通阳活血，驱虫解毒，发汗解表。
- 3.主治风寒感冒轻症、痈肿疮毒、痢疾脉微、寒凝腹痛、小便不利等病症。
- 4.对感冒、风寒、头痛、阴寒腹痛、虫积内阻、痢疾等有较好的治疗作用。

公司自创立以来，一直以专业的人才，严格的管理作为后盾，致力于为广大客户提供营养、健康、高品质的五谷杂粮营养粉、果蔬粉等营养保健品配料。江苏中蔬公司位于江苏泰州，交通四通八达。公司占地面积6000平方米，拥有4000多平方米的厂房，其中包括360平方米的10万级gmp洁净车间和配套完善的检验室。工厂拥有多台先进的膨化机、三维混合机、粉碎机及微波干燥杀菌生产线、灌装机、真空包装机等设备。通过专业的配方，科学的生产工艺，良好的卫生控制，使本企业生产的产品已得到国内外多家大型保健食品、奶制品企业的认可和采购。我公司与江南大学食品学院长期合作，在保健品、奶制品、各种营养粉、饮料类等产品的配方及实际生产工艺都有着深入的研究。公司中层以上管理干部均毕业于食品、生物工程类专业，行业管理经验丰富；生产人员60%是毕业于相关专业的本专科生。公司负责采购和销售的工作人员拥有多年从事保健食品原料采购和销售工作的经验，对所采购原料的质量严格把关，并且售后服务工作受到供应单位的一致好评。公司秉承：“五谷杂粮，营养健康；绿色食品，天然美味！”的口号，服务于各厂商。本公司主要经营品种有：各种香辛料、速溶谷物粉、豆粉、果蔬粉、

麦苗，麦芽粉配套于各种饮品和调味品行业。

本产品的建议零售价是 ¥ 10.00，商品条形码是见包装，是否进口是否，生产许可证编号QS是321216010190，原产地是江苏，产品类别是混合蔬菜包，保质期是365，品牌是中蔬农业，净含量（规格）是100，生产厂家是江苏中蔬农业有限公司，原料与配料是胡萝卜高丽菜香葱香菜等，生产日期是新货，储藏方法是低温干燥存放，水分是 < 8%，口味是蔬菜味，统一单位换算是100.0|0.06000|0.05000，包装规格是1*100g，产品标准号是NY/T960-2006，卫生许可证是321216010190，特产是是