

“鹅盏”印尼燕窝批发（自产）

产品名称	“鹅盏”印尼燕窝批发（自产）
公司名称	福州市尊燕行贸易有限公司
价格	12200.00/千克
规格参数	品牌:尊燕行 批准文号:卫食健字(2003)第0425号 商品条形码:00089
公司地址	中国 福建 福州市鼓楼区 福建省福州市五四路帝豪国际大厦20层
联系电话	86 0591 83317789 15880134662

产品详情

品牌	尊燕行	批准文号	卫食健字(2003)第0425号
商品条形码	00089	原料与配料	燕窝
功效成分	滋补养颜	生产日期	2010年
保质期	36（月）	不适宜人群	其他
储藏方法	冷藏	原产地	印尼
生产厂家	香港尊燕行	净重	1000（g）
售卖方式	包装		

因燕窝是禽类自产，所以每次的货品都会有点不一样，本图片仅供参考

影响燕窝价格的几个标准

燕窝价格的六大指标：品种、产地、发头、完整程度、清洁品质、水份含量。1、品种真正纯天然上品燕窝是由生活在东南亚地区特有的一种白腹金丝燕用唾液做巢形成的。含有丰富的活性蛋白质、氨基酸、矿物质和微量元素。其它毛燕、雨燕、海燕、草燕做的燕窝品质次之。2、产地从产地上分，印尼及泰国的燕窝品质较好。印尼燕窝产量占全球燕窝总产量的80%，品质较好价格实惠，性价比高。泰国燕窝因产量少而价格较高，市面假货多。而马来西亚的燕窝品质属次，价格较低。3、发头“发头”按重量计算，燕窝在浸泡后的重量与干身时的差异，倍数越大，即“发头”越好，一般优质白燕有6至9倍的“发头”。如果买到的燕窝浸泡后发头少于或多于以上发头的就得注意了。4、完整程度及盏形燕窝采摘下来，加工挑毛既要清洁燕窝，又要保持燕窝的完整程度，是一件非常不容易的事情。清洁好的燕窝保持得越完整越好。燕窝价格从高到低为：燕盏 燕条 燕角 燕饼 燕丝 燕碎。同时一个盏形漂亮质高的燕盏要比普通燕盏的价格高50%。注：一个盏形漂亮的燕盏应具备以下条件：肉厚、两角小、密度高、底部部份少、重量约7-8克、无添加任何涂料、干净度高。5、清洁品质采摘下来的毛盏带有许多燕毛、蛋壳、石头、泥沙等杂质，不经过清洁无法食用。燕窝清洁费时费力，除了耐心手工挑选外别无他法，生

手一天最多加工一个盏，最好的熟手一天也只能挑8个盏。燕窝不可能达100%干净度，多少会带有一点小燕毛。白燕干净度最高达98%。燕窝清洁越干净价值越高。6、水份含量（燕窝干度）市场上有很多含水率很高的燕窝，有的高达40-60%的水份含量，这种燕窝价格极其便宜。现有许多燕窝商家利用水份来谋利润。

7、口感优质燕窝口感细腻爽滑。炖燕窝的水如有粘性，往往是涂过胶或加过增稠剂。不同等级品种的燕窝有不同的口感：特等燕盏q滑柔顺、极致享受。燕网是燕窝中间“安燕”部份，是支撑蛋只及小燕的纤细网状物，口感细腻润滑，较容易消化吸收。燕角是金丝燕用来固定燕窝两端部份，是燕窝的“承重梁”，浓厚爽口有嚼头，所需炖煮时间较长，是燕窝营养的集中部份。

影响燕窝价格的几个标准

燕窝价格的六大指标：品种、产地、发头、完整程度、清洁品质、水份含量。1、品种真正纯天然上品燕窝是由生活在东南亚地区特有的一种白腹金丝燕用唾液做巢形成的。含有丰富的活性蛋白质、氨基酸、矿物质和微量元素。其它毛燕、雨燕、海燕、草燕做的燕窝品质次之。2、产地从产地上分，印尼及泰国的燕窝品质较好。印尼燕窝产量占全球燕窝总产量的80%，品质较好价格实惠，性价比高。泰国燕窝因产量少而价格较高，市面假货多。而马来西亚的燕窝品质属次，价格较低。3、发头“发头”按重量计算，燕窝在浸泡后的重量与干身时的差异，倍数越大，即“发头”越好，一般优质白燕有6至9倍的“发头”。如果买到的燕窝浸泡后发头少于或多于以上发头的就得注意了。4、完整程度及盏形燕窝采摘下来，加工挑毛既要清洁燕窝，又要保持燕窝的完整程度，是一件非常不容易的事情。清洁好的燕窝保持得越完整越好。燕窝价格从高到低为：燕盏 燕条 燕角 燕饼 燕丝 燕碎。同时一个盏形漂亮质高的燕盏要比普通燕盏的价格高50%。注：一个盏形漂亮的燕盏应具备以下条件：肉厚、两角小、密度高、底脚部份少、重量约7-8克、无添加任何涂料、干净度高。5、清洁品质采摘下来的毛盏带有许多燕毛、蛋壳、石头、泥沙等杂质，不经过清洁无法食用。燕窝清洁费时费力，除了耐心手工挑选外别无他法，生手一天最多加工一个盏，最好的熟手一天也只能挑8个盏。燕窝不可能达100%干净度，多少会带有一点小燕毛。白燕干净度最高达98%。燕窝清洁越干净价值越高。6、水份含量（燕窝干度）市场上有很多含水率很高的燕窝，有的高达40-60%的水份含量，这种燕窝价格极其便宜。现有许多燕窝商家利用水份来谋利润。

7、口感优质燕窝口感细腻爽滑。炖燕窝的水如有粘性，往往是涂过胶或加过增稠剂。不同等级品种的燕窝有不同的口感：特等燕盏q滑柔顺、极致享受。燕网是燕窝中间“安燕”部份，是支撑蛋只及小燕的纤细网状物，口感细腻润滑，较容易消化吸收。燕角是金丝燕用来固定燕窝两端部份，是燕窝的“承重梁”，浓厚爽口有嚼头，所需炖煮时间较长，是燕窝营养的集中部份。