

乳化稳定剂SF6906，素肠制作

产品名称	乳化稳定剂SF6906，素肠制作
公司名称	上海雪丰国际贸易有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	型号:6906 品牌:-- 含量:100(%)
公司地址	中国 上海市 上海市普陀区常和路100号春光园1号楼3层
联系电话	86 21 51077717 18939864267

产品详情

型号	6906	品牌	--
含量	100(%)	有效物质含量	100(%)
产品规格	25公斤/袋	主要用途	素肠类产品

1.1 工艺流程

原料接收 (热水准备) 搅拌* 充填结扎 半成品清洗 加热成型、杀菌 快速冷却 装箱入库。

1.2 操作要点

1.2.1 原料

大豆分离蛋白：要求是正规厂家生产的各项指标符合国家标准的大豆分离蛋白，尤其是乳化性、凝胶强度等需要严格要求。

热水：一定要用洁净自来水烧制，水的温度控制在95-100 之间。

1.3 斩拌

1.4 充填结扎：注意灌肠完毕后要清洗一下两端的肠衣

自选规格

1.5 杀菌：卧式杀菌锅,加压恒温。杀菌温度115 ，15分钟。

您可以通过下面的链接，看到更多同类产品：

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/672964597.html> 肉制品乳化稳定剂sf3713，适用于各种肉制品

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/672966881.html>

肉制品乳化稳定剂sf3712，适用于生熟腊肠，乳化类型的肉制品如：香脆肠、火腿肠等

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/672968474.html>

肉制品乳化稳定剂sf3311，适用于高温火腿肠，低温乳化香肠及需要长时间滚揉的火腿等加工肉制品

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/891247580.html>

肉制品乳化稳定剂sf3034，适用于碎肉重组，建议与sf3033搭配使用

http://search.china.alibaba.com/selloffer/k-%c8%e9%bb%af%ce%c8%b6%a8%bc%c1_n-y.html

肉制品稳定剂sf3033，适用于碎肉重组，建议与sf3034搭配使用

<http://detail.china.alibaba.com/buyer/offerdetail/891249465.html> 台烤类产品专用型号sf3037

更多详情欢迎您来电垂询。

更多产品请登入www.sainfoin.com.cn网站查阅。