

明盛*鱼干*75g小包装* 香酥金鲳鱼

产品名称	明盛*鱼干*75g小包装* 香酥金鲳鱼
公司名称	石狮市明盛海鲜食品有限公司
价格	195.00/箱
规格参数	品牌:明盛 品种:香酥金鲳鱼 售卖方式:包装
公司地址	中国 福建 石狮市 石狮市永宁镇沙堤工业区(黄金海岸)
联系电话	86 0595 88992267 13505987578

产品详情

品牌	明盛	品种	香酥金鲳鱼
售卖方式	包装	商品条形码	6943292655593
等级	一等级	规格	19cm*28cm
净重	75(g)	原产地	福建
保质期	240(天)	生产日期	出厂日
生产厂家	石狮市明盛海鲜食品有限公司	储藏方法	置于阴凉、干燥处
原料与配料	金鲳鱼、白糖、味精、食盐	卫生许可证	闽卫食证字(2006)第350581-SYN008号
产品标准号	Q/SSMS001	特产	是

产品名称	产品规格(成品规格)	价格(每件10斤)
香酥金鲳鱼	19cm*28cm	210元
本产品以深海鱼为原料,以白糖、味精、食用盐等精制而成,具有高蛋白、低脂肪、美味可口、老少皆宜的物。		
本产品不含运费产品应置于阴凉、干燥处		

鱼的营养价值

鱼类中蛋白质的含量15——20%,属优质蛋白质,鱼肉肌纤维较短,蛋白质组织结构松软,水分含量

多，肉质鲜嫩，容易消化吸收，消化率达87——98%。

鱼类含有一种含硫氨基酸叫牛磺酸，它能降低血中低密度脂蛋白胆固醇和升高高密度脂蛋白胆固醇，而有利防治动脉硬化。牛磺酸能促进婴儿大脑发育，提高眼的暗适应能力。

鱼类脂肪低，含量在1——10%。大部分鱼只含有1——3%的脂肪，如大黄鱼、小黄鱼、胖头鱼等，有些鱼如草鱼、鲤鱼、带鱼、平鱼脂肪含量在5——8%。但有个别的鱼如鳊鱼脂肪含量可达15%。一般鱼类脂肪含量少，供热能低，所以鱼是高蛋白、低热量的食物，是比家禽、家畜都要优越的动物性食物。俗话说吃四条腿的（猪、牛）不如吃二条腿的（鸡、鸭），吃二条腿的不如吃没有腿的（鱼类）。表明了鱼类营养价值和保健作用。鱼类含无机盐1——2%，这包括有钙、磷、钾、铜、锌、硒等。海鱼含碘特别丰富，每公斤鱼类含碘达500——1000微克，淡水鱼含碘为50——400微克。鱼类特别是鱼肝含有极丰富的维生素a和维生素d。鱼类中还含烟酸和维生素b1和b2。

人类食物脂肪是由饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸组成。动物脂肪如猪油、牛油含饱和脂肪酸较多，植物油如豆油、玉米油含多不饱和脂肪酸较多。植物油如橄榄油、茶油含单不饱和脂肪酸较多。鱼油与其他动物脂肪不同，含有较多的多不饱和脂肪酸，尤其深海鱼油含有多不饱和脂肪酸，20碳5烯酸（epa）和22碳6烯酸（dha），这两种是属n-3不饱和脂肪酸，它在人体不能自身合成，是人体健康所必需，必须通过食物获得。所以称为必需脂肪酸。dha具有很强的生物活性，在人类的脑组织及视网膜中含有大量的dha。促进脑细胞的发育，增加神经细胞突触之间联系，增强信息传递，提高记忆力等对胎儿、婴幼儿及老年人具有一定保健功能。

dha、epa有防治冠心病、防血栓形成及抗炎作用。生活在寒带多吃深海鱼类的爱斯基摩人很少患冠心病。许多研究表明每日食用鱼油2——3克，可降低血脂、血液粘稠度，减少血小板凝聚作用，能减少动脉内壁损伤面的血小板凝聚与血小板栓塞，延缓血管损伤部位血管硬化的进程。

公司简介

石狮市明盛海鲜食品有限公司是一家历史悠久的海鲜食品公司，创建于2003年。公司前身是石狮市明盛海鲜加工厂，经过多年的发展已具有相当实力。公司落于石狮市永宁镇沙堤工业区（黄金海岸）。注册资金50万人民币，总投资额450万人民币。主要加工各类海水产食品。产品商标命名为“明盛牌”。本公司自成立以来，本着“以质量求生存、以创新求发展”的企业宗旨，坚持高起点、高标准的产品质量管理，汲取传统工艺精华，大胆创新、博采众长。本公司主要销售于全国各地，特别是沿海地区以及台湾。海鲜产品自投放市场以来，受到广大消费者的青睐与赞誉。公司采用鲜活海水产为原料，配以白糖、味精、食用盐等作料，要求选料严格，不以次充好。配料精湛，配置合理。并要保持原有天然营养成分。本品具有高蛋白、低脂肪、美味可口、老少皆宜的物色食品。种类有：香酥黄花鱼、鳗鱼、金针鱼、红娘鱼；油炸鱿鱼串、黄花鱼、龙头鱼等等。品种繁多、价格合理、选材考究，是家庭、旅游的理想食品，更是馈赠亲友的海珍食品。欢迎新老顾客来电洽谈业务