

# 津南猪肉产品批发商 广华定点生猪屠宰场

产品名称	津南猪肉产品批发商 广华定点生猪屠宰场
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

## 产品详情

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

鲜肉又称热气肉，是最传统的市售猪肉，是半夜屠宰、清晨供应上市的新鲜肉，因为这种肉还保持有一定的体温，所以被称为热气肉。热鲜肉不经过任何降温处理，虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，无法保证肉的食用安全性，

因此它需要彻底清洗，完全加工熟透才可放心食用。

冷鲜肉始终处于低温控制下，大多数微生物的生长会被抑制，金黄色葡萄球菌等病原菌分泌dusu的速度会\*\*降低。同时，在排酸的过程中，肌肉中产生的乳酸也能抑制微生物繁殖，使产品更安全。

冷鲜肉经历了比较充分的排酸后，质地柔软有弹性，滋味鲜美。且在冷鲜过程中，通过自溶酶的作用，可产生大量蛋白质，具有水分流失少、营养价值高的优点。

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

特别提醒：这些肉不能买回家

### 1、颜色深，发黑的肉

瘦肉部分肉色暗沉，呈深红色或黑红色，或可见紫红色淤血；而脂肪则失去光泽，发暗或呈黄色或者灰绿色，很可能是屠宰时操作不当放血不净以及放置过久已经开始腐坏的肉。这样的肉不买！

### 2、没弹性，猪肉产品批发商，凹陷的肉

变质的肉，由于其组织遭到破坏，用手指按压后，恢复速度慢，甚至按压处会始终呈凹陷状。这样的肉不买！

### 3、气味异常的肉

有些肉，它们变了质已经腐坏，经常会被拿出来卖，商贩们会将它们进行加工，例如加一些色素等等，这些肉虽然从表面看是没有任何问题的，但是我们还是可以闻出它散发的腐臭味。对于这样的肉我们是坚决不能购买的。

### 4、脂肪层很薄的肉

正常猪肉的肥肉适中，脂肪层较厚。

有以下特征要警惕：肉的脂肪层非常薄（通常不足1厘米）；肉色发红，颜色异常鲜艳；纤维疏松，切成两指宽的长条还很软，不能立于案上；瘦肉与脂肪之间有不明的黄色液体流出。这样的肉很可能是瘦肉jing肉，不要买！

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

冷鲜猪肉和冷冻猪肉有什么区别？

冷冻肉是指畜肉宰杀后，经预冷，继而在-18℃以下急冻，深层肉温达-6℃以下的肉品。经过冻结的肉，其色泽、香味都不如新鲜肉或冷却肉，但保存期较长，故仍被广泛采用。

冷鲜肉，又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉，准确的说应该叫“冷却排酸肉”。是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。因为在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了“成熟”的过程，所以冷鲜肉看起来比较湿润，摸起来柔软有弹性，加工起来易入味，口感滑腻鲜嫩，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。

津南猪肉产品批发商-广华定点生猪屠宰场由天津市广华肉类食品有限公司提供。津南猪肉产品批发商-广华定点生猪屠宰场是天津市广华肉类食品有限公司（[www.tjxiying.com](http://www.tjxiying.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。