

## 9621牛肉精油，香精，调味品

产品名称	9621牛肉精油，香精，调味品
公司名称	北京博邦食品配料有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌:博邦牌 卫生许可证:有 产品标准号:有
公司地址	北京市大兴区黄村镇前辛庄博邦路16号
联系电话	86-0769-13631718776 13953015894

## 产品详情

品牌	博邦牌	卫生许可证	有
产品标准号	有	净重	1000 (kg)
原料与配料	天然等同香料与溶剂	保质期	12 (个月)
原产地	北京	生产厂家	北京博邦食品配料有限公司
储藏方法	密封存放于阴凉干燥处	规格	有
生产日期	有		

本品香气浓郁、纯正，口味饱满，具有天然烤牛肉香味，纯度极高、浅黄色，添加量少，留香时间长，适用于各种牛肉味制品，能明显提升产品牛肉味及香气。

我公司产品主要采用鸡、猪、牛等鲜肉、鲜骨、骨髓为原料，运用现代高科技生产工艺，经酶解、美拉德反应、喷雾干燥、调香配制而成。应用于食品中可提升肉香气，增加肉香味，口味纯正，留香持久等特点。

我公司主要生产纯肉粉、鲜肉粉、鲜骨髓粉、香精香料、防腐剂、消毒剂等系列产品。我们的产品广泛应用于方便面、肉制品、鸡精、鸡粉、调味品、休闲食品、膨化食品、速冻食品等领域。

北京博邦食品配料有限公司是集研发、生产、销售、服务为一体的科技型企业，主导产品为咸味香精系列。产品广泛应用于鸡精、鸡粉、方便面食品、肉食品加工、膨化食品、速冻食品等加工生产领域。产品以味道浓厚、香味独特、留香持久，用量较少等优点畅销全国各地。我们坚持全方位、立体式地满足不同领域、不同客户的需求，在提高客户效益的同时，也为我们赢得了企业信誉和客户的信赖。

为打造出高质量的产品，博邦公司向国际生产标准看齐，公司通过了iso9001管理体系认证，构建了博邦公司食品安全管理体系，从产品制造过程和产品设计过程两个方面强化质量和安全控制;2005年被列入中国食品添加剂生产应用协会的“会员单位”、“调味品协会理事单位”、“肉制品协会理事单位”;2006年博邦牌肉香粉在国内2000多家同类企业中唯一被评为“金奖”的产品，2007年获得北京市科学技术委员会颁发的“高新技术企业认定证书”2010年被中国国际名牌发展协会列入“中国诚信企业500强”。

博邦公司秉承“打造绿色食品配料品牌”的企业宗旨，以让味道更美为目标，一如既往的为所有食品加工企业提供全方位、高质量的服务，愿与食品界商友携手共进，共创食品行业的辉煌。