

增香膏OEM代工 增香膏 星源食品厂

产品名称	增香膏OEM代工 增香膏 星源食品厂
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

餐馆需要“顿包装”调味品小餐馆及大排档的卫生一直是饮食业的老大难问题，因为，人们在小餐馆及大排档就餐，不仅对其提供的碗筷放心不下，也对其提供的调味品心存疑虑，生怕由此传染上疾病。一些餐馆提供的调味品长期开口放置，不仅受到蚊蝇的污染，而且还受到鼠类的侵害，因而一些消费者在不得不外出用餐时，常常自带碗筷，自带调味品，虽然外出旅游携带不便，增香膏，但为了自身的健康，只好如此。如果能有“顿包装”调味品出现，增香膏代理，相信会受到这些消费者的欢迎。小餐馆及大排档提供的调味品不仅卫生有问题，而且还存在着严重的质量问题，主要是伪劣问题。

我国将完善调味品行业食品安全国家标准

中国调味品协会根据卫办监督函[2010]607号文件，接受卫生部委托，与中国疾病预防控制中心营养与食品安全所及有关地方疾控中心共同承担调味品行业食品安全国家标准工作，分别为《酱油卫生标准》、《酱卫生标准》、《食醋卫生标准》、《水产调味品卫生标准》、《发酵性豆制品卫生标准》和建立香辛料名单。

卫生部工作进度安排，2010年9月份，制定完善标准清理工作方案；2010年10月份启动食品安全标准清理工作；2010年年底，将完成部分食品产品安全标准草案起草工作。2011年3月底前，增香膏OEM代工，完成部分食品产品安全标准草案征求意见和对外通报。

中国调味品协会将与中国疾病预防控制中心营养与食品安全所及有关地方疾控中心，按照卫生部的工作进度安排进度，以6项食品安全标准为基础，逐步开展调味品行业食品安全国家标准的制定。

粉状调味品的原料的微生物含量偏高

据南京亚泰微波能技术研究所陈金传所长介绍，粉状调味品是一种重要的食品原料，应用范围很广，增

香膏加盟，其分类方法很多，按原料来源和生产方法划分，可分为天然型和反应型，而反应型又可分为天然反应型和化学合成型；按口味划分，可分为甜味型、咸味型和甜咸兼用型。常见的粉状调味品包括：鸡精；咸味粉末香精；牛肉粉、猪肉粉、羊肉粉等畜肉调味粉；鸡肉粉、鸭肉粉、鹅肉粉等禽肉调味粉；虾肉粉、1鲍鱼粉、蟹肉粉、鱿鱼粉等水产品调味粉；水解植物蛋白1粉；水解动物蛋白1粉；水产品酶解提取物；畜禽酶解提取物；动物骨提取物；酵母提取物；牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精等粉末状咸味香精；香芋粉、烤鸡粉、咖喱粉、麻辣粉等复合调味品；辣椒粉、花椒粉、胡椒粉等香辛料；味精；火腿精；醋粉；酱油粉；甜味粉末香精。

增香膏OEM代工-增香膏-星源食品厂由无锡市星源食品厂提供。增香膏OEM代工-增香膏-星源食品厂是无锡市星源食品厂（www.wxsxyspc.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：徐总。