

# 嘉兴冷冻猪 千秋食品有限公司 冷冻猪副产品批发

产品名称	嘉兴冷冻猪 千秋食品有限公司 冷冻猪副产品批发
公司名称	江苏千秋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室
联系电话	15261870789 15261870789

## 产品详情

口感好，营养高，卫生干净，这是冷鲜肉相对热鲜肉的优势。近几年冷鲜肉在市场销售额度也逐渐上涨，被群众认可。但是更多的人还是信赖眼见为实的物品。“买肉啊还是到菜市场买得好，都是新鲜的，天热了，放时间长了就坏了”一位阿姨这么说。在专家眼中上等的冷鲜肉虽然在各方面都比热鲜肉好，但是热鲜肉得到更多人的信赖。

市场上的热鲜肉就是半夜屠宰，清晨上市的新鲜肉，不经过任何处理。冷鲜肉是将屠宰后的新鲜猪肉迅速冷却，在24小时内降为0至4度的环境下保存，并在流通和分销过程中始终保持这个温度。在迅速降温到0~4摄氏度并恒温保存时，冷鲜肉会有个排酸过程，保存猪肉绝大部分的营养成分，并去除表面的脏东西，安全卫生营养高，并且口感细腻。总体来看冷鲜肉要比热鲜肉更值得群众信赖。

冷鲜肉的购买不要太多，长时间冷藏就变成了冷冻肉，营养低，口感变差。现在各个超市都有在销售冷鲜肉，购买方便，适量购买便可。江苏千秋食品有限公司提供冷鲜肉食品，冷冻猪副产品批发，严格按照食品生产规章制度检测，健康卫生，保证可放心使用。

### 1、猪大肠验收标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整、无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其它病理现象，无肠头毛圈，脂肪内溶物。

### 2、猪大肚验收标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整无溃疡及其它病变现象，无内容物，粘膜，脂肪。无瘀血肠头毛

圈。

### 3、猪腰验收标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症等病变，无异臭，无杂质。

### 4、猪心验收标准

淡红色，脂肪乳白色、微红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

### 5、猪肝验收标准

红褐色或棕黄色。有光泽、湿润、略有弹性。组织结实微密，肝叶完整、无脂肪、胆囊、粗输、胆管、炎症水泡、薄膜。无胆汁污染，微有腥味。

### 6、猪舌验收标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，舌骨，舌苔，脂肪，无病伤、无异物。

### 7、猪蹄验收标准

品质新鲜，去蹄壳，蹄花完整，表皮完整，带蹄筋，无毛、无趾间黑垢，无松香、无淤血。

### 8、猪尾验收标准

品质新鲜，冷冻猪排价格，去毛洁净，嘉兴冷冻猪，不带毛根或绒毛。

【冷冻肉】，冷冻猪产品批发，基本就是冻成冰块的肉。

它是指畜肉宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-6℃以下的肉品。

优质冷冻肉一般在-28℃至-40℃急冻，肉质、香味与新鲜肉或冷却肉相差不大；

若在较低温度下冷冻，肉质、香味会有较大差异，这也是大多数人认为冷冻肉不好吃的原因。但是冷冻肉保存期都较长，故被广泛采用。

嘉兴冷冻猪-千秋食品有限公司-冷冻猪副产品批发由江苏千秋食品有限公司提供。嘉兴冷冻猪-千秋食品有限公司-冷冻猪副产品批发是江苏千秋食品有限公司（[www.zoran.cc](http://www.zoran.cc)）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：沈总。同时本公司（[www.njscps.cn](http://www.njscps.cn)）还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。