

冷冻猪肉进货厂家 千秋食品 丽水冷冻猪

产品名称	冷冻猪肉进货厂家 千秋食品 丽水冷冻猪
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

有关冷鲜肉和冻猪肉的要求

冷鲜肉的有关要求

- 1、每批冷鲜肉产品应随车附表，标明定点屠宰厂名称、生猪饲养基地名称、运输目的地（或企业）、检疫检验证明、数量、车号及业务员（经手人）姓名。每批鲜猪肉产品在运输过程中必须悬挂、密闭、冷藏，并整车签封。
- 2、每扇冷鲜肉（即白条肉）上应有肉品品质检验合格章，并在其下方2-3厘米处加盖每批猪源的饲养基地编号yinzhang。
- 3、冷鲜肉产品进入市场时，由动物检疫部门派驻批发市场的动物检疫员启封。直接进入连锁店、超市、菜市场时，由商场质检人员启封并备案，动物检疫部门定期监督检查。

冻猪肉的有关要求

- 1、凡进入市场的冷鲜肉，必须是定点生猪屠宰厂生产。
- 2、冻猪肉必须来自非疫区，肉品经检疫、检验合格，符合GB11654 - 2002《猪肉安全卫生要求》标准的规定。
- 3、贮存、经营冻猪肉的冷库必须符合《冷库设计规范》标准的规定，贮存能力达到2000吨以上。
- 4、冻猪肉运输（火车、汽车）必须在-8℃以下，车厢经清洁、消毒，达到卫生要求。
- 5、冻猪肉产品必须有县以上动物检疫部门出具的产品检疫合格证、消毒证。

6、小包装冻猪肉产品必须标明生产企业名称、地址、产品名称、执行标准、商标、生产日期、保质期、净含量、批号等，其标注应符合GB7718《食品标签通用标准》的规定。包装材料应符合卫生要求。

7、经营冻猪肉产品，必须建立严格的登记和台账制度，有关部门将进行抽样检测，不合格的产品将按照国家有关规定进行封存、无害化处理直至销毁。

安全猪肉生产的组织及监督

由于食品市场有着不同于其他产品市场的多个重要特征，使食品安全管理不同于一般消费品的管理，除依靠市场主体建立在维护自身利益基础上的自律来规范外，更要依靠政府超经济的强制力量来规范。在食品安全的政府管理上，发达国家都建立了适合本国，且与国际接轨的食品安全与农产品质量管理体系。横向管理体系以各种法律法规健全、组织执行机构配套、政府和企业逐步建立实施“危害分析与关键控制点”的预防性控制体系为特征。纵向实施从田头到餐桌的全过程管理。在管理手段上强调制度手段与行政手段等多种手段的组合。

制度手段包括：

(1)制定完善食品安全标准，包括产品本身的标准，也包括对加工操作规程等标准。

(2)建立检验检测体系。

(3)实施市场准入制度。

(4)规定严厉的法律责任制。

行政手段包括：

(1)监督检查，如卫生抽查、罚款、查封、扣押和禁止销售、禁止移动等强制性措施。

(2)食品安全教育宣传。

(3)生产操作培训。

(4)组织、支持和鼓励食品安全方面的科研和合作等。

安全猪肉的重要性大家已有共识，是必须保证完成的一项民生工作，从猪场的建设、种猪繁育、饲料加工、兽药生产、仔猪培育、成猪饲养、疫病防治、屠宰加工、包装贮存、流通销售和最终消费等多个环节，任何一个环节出现问题都将最终影响消费者的食品安全。从生猪出栏到猪肉上市的整个过程必须要经过产地检疫、公路站检查、屠宰场检疫、动检部门和市场检查部门的检疫检查。行业的统一管理，专门的机构和人员负责，丽水冷冻猪，特别是屠宰、加工环节及环保要求等方面的引导和监督是保证安全肉生产的行之有效的方法和手段。

一、冷鲜肉的生产

1、工艺流程

屠宰-预冷-分割-预冷-保鲜等-精加工-包装-储存-运输-销售。

从活体到餐桌，冷鲜肉大致经历如下过程：产地检验合格的生猪屠宰，品质检验合格后，0—4℃下冷却排酸24—48h。在冷却间0~4℃下分割、包装，然后经冷藏车0—4℃下运往批发、零售点，在冷藏展柜0—4℃下售卖。最后，消费者购买后0—4℃下保存。整个冷鲜肉的生产过程始终在0—4℃，形成冷鲜肉特有的冷却链系统，各个链条紧密相连，不曾间断。

2、冷鲜肉的加工方法

冷鲜肉的加工有以下几种方法。

(1)冷鲜肉的生产常用冷风机进行吹风冷却，需在特定的冷库中进行。库内保持黑暗以免光线加速脂肪氧化，防止霉菌和微生物入侵，可装紫外线灯，每昼夜照射5h，冷冻猪肥膘，冷鲜肉加工不能使冻结，肉体需吊挂或铺于凉肉架上，保持3~5cm的距离，冷冻猪蹄批发，不得堆积，入货前冻库温应保护-2℃，进肉后保持0~4℃，在相对湿度86%—90%，空气流速0.15~0.5m/s的环境下，经过14—20h，当肉的中心温度达到0~4℃即可。

(2)采用二段冷却工艺。第1段冷却在-20℃以下，时间1.5—2.5h，第二段冷却0—4℃，冷冻猪肉进货厂家，时间10~12h，第二段冷却的肉干耗比冷却少40%。

(3)速冷却加工方法。可缩短冷鲜肉加工时间，减少干耗，即将肉放入-6℃以下的冷却间4h左右，当肉尚未冻结而中心温度降到6℃左右时，即将温度升高到-1℃相对湿度90%，约10h即可完成。

卓然冷鲜肉 五花肉隶属于南京千秋食品有限公司旗下销售的一款产品，该产品自从2014-10-08上线大拇指商务网站以来，每天接到大量的订单咨询.更有源源不断的客户要求上门看货/发货。作为优质的服务提供商.我们将一如即往的做好卓然冷鲜肉五花肉的销售和售后服务工作。以致谢多年来支持我们的客户和新老朋友。

鲜肉、冷鲜肉、冻猪肉到底是什么肉？他们的营养差距大吗？

猪肉是我们餐桌上最主要的肉食之一。市场上我们经常可以看到鲜肉、冷鲜肉、冻猪肉三种肉食，且价格相差悬殊。一般人认为，冻猪肉没有营养且味道差。因此，宁愿选择高价的新鲜猪肉。

冷鲜肉又叫冷却肉，是指对屠宰后的牲畜迅速进行冷却处理，使某种物体温度在24小时内降为0—4℃，并在后续的加工流通和分销过程中始终保持在0—4℃摄氏度冷藏。这种肉在摄氏零度条件下，保存期限为3天。

安全性：冻猪肉>冷鲜肉>热鲜肉

冷冻猪肉进货厂家-千秋食品(在线咨询)-丽水冷冻猪由江苏千秋食品有限公司提供。冷冻猪肉进货厂家-千秋食品(在线咨询)-丽水冷冻猪是江苏千秋食品有限公司（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.jsspps.cn）还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，肉类配送的厂家，欢迎来电咨询。