

# 苏州冷冻猪 千秋食品公司 冷冻猪肥膘

产品名称	苏州冷冻猪 千秋食品公司 冷冻猪肥膘
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

### 猪肉生鲜验收标准

#### 一、冷鲜肉类验收标准：

- 1、色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。
- 2、外表：无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色虫。
- 3、气味：具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味。
- 4、弹性：指压后凹陷，能恢复原状。

#### 三、脏器类验收标准：

- 1、肠的质量验收标准：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、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。
- 2、肚的质量验收标准：乳白色、组织结实，无异味，外形完整、无溃疡及其他病变现象，无内容物、黏膜、脂肪、无瘀血、肠头毛圈。
- 3、肾的质量标准：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、等病变，无异味、无杂质。
- 4、心的质量验收标准：淡红色，脂肪乳白色稍红色，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、肝的质量验收标准：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。

6、上条的质量验收标准：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、脚质量验收标准：品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢、无松香。

8、尾质量的验收标准：品质新鲜，去毛洁净，冷冻猪排骨批发，不带毛根或绒毛。

#### 四、冻猪肉质量验收标准：

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之。立刻显示鲜红色，肉坚硬、像冰一样，敲击有响声；化冻时，冷冻猪蹄批发，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪为白色，肌腱为白色、石灰色。无杂色，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

批发生鲜猪肉 当天新鲜生猪肉 批发供应食堂 饭店 餐馆 酒店 熟食制品店 工地食堂 农场饭厅 大棚食堂等。常年供应批发鲜猪蹄，鲜猪肘子，鲜猪排骨，鲜猪前尖，鲜猪后尖，猪腔骨，猪肋排，猪腰子，猪耳朵，猪大肠，苏州冷冻猪，猪五花肉，猪棒骨，猪脆排骨，猪腿骨，猪扇骨，整白条猪，猪条子肉，去皮肉，带皮肉，猪大油，猪板油，猪肉馅，猪肝，猪心，猪肚，猪肺，鲜猪头等等。本商行秉着质量求生存，质量求发展，诚实守信的原则为广大客户商家提供优质的

折叠营养价值高冷鲜肉遵循肉类生物化学基本规律，冷冻猪肥膘，在适宜温度下，使屠体有序完成了尸僵、解僵、软化和成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，嫩度明显提高，非常有利于人体的消化吸收。且因其未经冻结，食用前无须解冻，不会产生营养流失，克服了冻结肉的这一营养缺陷。

冷冻肉是将宰杀后的畜禽肉经预冷后在-18℃以下速冻，使深层温度达-6℃以下。冷冻肉虽然xijun较少，食用比较安全，但在加工前需要解冻，会导致大量营养物质流失。除此之外，低温还减缓了冷鲜肉中脂质的氧化速度，减少了醛、酮等小分子异味物的生成，并防止其对人体健康的不利影响。

苏州冷冻猪-千秋食品公司-冷冻猪肥膘由江苏千秋食品有限公司提供。苏州冷冻猪-千秋食品公司-冷冻猪肥膘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.jsqqsp.cn](http://www.jsqqsp.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。