

冷鲜猪肉 冷鲜猪肉多少钱 千秋食品

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 冷鲜猪肉 冷鲜猪肉多少钱 千秋食品 |
| 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

冷鲜肉由于自身异于传统鲜冻猪肉的特点，其在超市与专卖店的保鲜管理将是其品质管理的关键。实现冷鲜肉在专卖店的保鲜管理，可以从以下三个方面着手：一是温度管理；二是微生物的繁殖控制；三是零售阶段的品质管理。

一、温度管理

冷鲜肉的保藏温度以接近肉的冻结点温度为好，一般要求肉品中心温度在0 左右为宜。在温度上升时，病菌则会迅速繁殖，其上限温度为4~5 ，超过4~5 时鲜度将以很快的速度下降。所以，对专卖店中冷藏展销柜的温度要求能稳定控制在0 左右。

二、微生物的控制

冷鲜肉的卫生状况要求微生物的污染程度为较小，即原始菌数要求控制较低，冷鲜猪肉，这就要求进货时选择微生物污染较小的肉；其次要尽量在不利于微生物增殖的条件下进行分割、包装、销售。因此要维持冷鲜肉在零售品管方面有较佳的新鲜度，必须具备三个条件。

- 1) 低温环境下加工、运输、展销；
- 2) 加工环节要尽可能的快，以减少微生物的污染；
- 3) 要保持一种安全卫生的加工展销环境。

三、零售阶段品质管理方法

1、进货检验

1) 对生鲜肉种类、部位、重量、宰杀时间进行检查，确保生鲜制品的新鲜度。

2) 对加工肉品要对其加工日期进行检查，对于超出或临近保鲜期的要予以拒收。

2、现场分割加工要点

1) 屠体或部位肉不可直接放于室温下。

2) 肉品不可直接与不清洁的包装容器或物品接触，也不可放置在不清洁的容器内。

3) 从冷藏库中取出冷鲜肉要迅速加工，缩短加工时间。

4) 冷藏库门尽量少开，以保持库温恒定。

5) 第壹批原料加工后，再从库中取下一批，冷鲜猪肉配送，严禁肉品积压案上，导致回温

冷鲜肉-

冷鲜肉的生产从原料加工到销售的全过程都是在品质管理体系的严格监控之下，保证了产品的高品质和标准化，也实现了生产的规模化和现代化。它克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足和缺陷，始终处于低温控制下，大多数微生物的生长繁殖被抑制，肉毒梭菌和金黄色葡萄球菌等病原菌分泌的速度大大降低。另外，冷鲜肉经历了较为充分的成熟过程，质地柔软有弹性，汁液流失少，口感好，滋味鲜美。

江苏千秋食品有限公司位于江苏省南京市。主营冷鲜肉、冻品、猪肉等。公司秉承“保证质量，保持一级信誉”的经营理念，坚持“客户第1”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎来电洽谈业务！

正规渠道进货，保证货源的品质。

对于超市的生鲜猪肉经营来说，冷鲜猪肉供应，要得到广大消费者的认可，一定要采用正规渠道进货，才能更好的保证货源的品质，才能让老百姓吃上放心的生鲜猪肉，也是提高所在超市口碑效应的前提。在丰富老百姓菜篮子的同时，还要保证其生鲜猪肉的品质，才能换来源源不断地回头客的信任购买。

根据需要进货，不积压货源，冷鲜猪肉多少钱，保证每天销售的都是新鲜猪肉。

超市生鲜猪肉的经营一定要讲求方法，做到从细微处入手，合理估算出每天的经营流水，才能根据需要进货，杜绝货源的积压现象发生。因为一旦出现生鲜猪肉的货源积压就会导致生鲜猪肉名不副实，产生滞销的情况，那样就会直接影响着经营者的经济利益。只有让顾客每天都能买到新鲜的生鲜猪肉才是经营者的有效经营理念。

冷鲜猪肉-冷鲜猪肉多少钱-千秋食品(推荐商家)由江苏千秋食品有限公司提供。冷鲜猪肉-冷鲜猪肉多少钱-千秋食品(推荐商家)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.njqqs.cn)还是从事南京猪肉,冷鲜肉,冷鲜猪肉配送的厂家,欢迎来电咨询。