

# 小黄鱼干批发 国荣食品 黄鱼干批发

产品名称	小黄鱼干批发 国荣食品 黄鱼干批发
公司名称	义乌市国荣食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	义乌市佛堂镇培德路89号
联系电话	13566971082 13566971082

## 产品详情

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

### 国荣食品与您分享

一般冬季温度较低、湿度也不大，如果打算两星期内吃完，而室内气温又低于摄氏20度、湿度低于60%，便可以不用放进冰箱，只要放在通风、阴凉的地方便可。

如果需要长时间保存，可先将腊味进一步烤干、晒干，用保鲜袋按一次食用份量封装，放于冰箱冷冻室内储存，一般可存放六个月。但尽管如此，还是建议大家尽早食用。

由于腊肉需要干燥的环境，因此不适合在冰箱冷藏室中保存。冷藏室中常有蔬菜水果等食物，湿度较大，容易导致腊味霉变。腊味如果只是表面出现少许霉变，小黄鱼干批发，可以用温水擦干净后放通风处晾晒；如果霉变较多，就不建议食用。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

## 国荣食品与您分享

中国腊肠约创制于南北朝以前，始见载于北魏《齐民要术》的“灌肠法”，其法流传至今。腊肠可分为三大类：生抽肠，又名“白油肠”；老抽肠及鸭或猪肝肠（统称润肠）。

腊肠为广东、香港和南方其他地区常见的食品，黄鱼干批发，是把猪肉放入用猪小肠制成的肠衣，黄鱼干批发多少钱一斤，经过压缩、脱水及晒干等程序而成。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

**【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】**

## 国荣食品与您分享

猪肉制品加工企业、生猪产品经营者、包含餐饮服务提供者必须严格落实进货查验和记录制度，加强对采购生猪产品的管控和溯源管理，确保购进的生猪产品来自定点屠宰厂。严禁采购经营来自非定点屠宰厂或者来源不明的生猪产品。

小黄鱼干批发-国荣食品(在线咨询)-黄鱼干批发由义乌市国荣食品有限公司提供。义乌市国荣食品有限公司（[www.ywgrsp.com](http://www.ywgrsp.com)）位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前国荣食品在腌、腊肉中享有良好的声誉。国荣食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。国荣食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。