

【企业直供】批发膨化食品调味料系列

产品名称	【企业直供】批发膨化食品调味料系列
公司名称	天津市亚美亚调味品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:尔特美 产品标准号:Q/12XJ3961-2007
公司地址	中国 天津 天津市西青区 天津市西青区中北镇水利站西院
联系电话	86-022-27948199 13602086870

产品详情

品牌	尔特美	卫生许可证	津(西青)卫食证字[2005]第S1243号
产品标准号	Q/12XJ3961-2007	净重	1000,5000,10000 (g)
保质期	720 (天)	原产地	天津等
生产厂家	天津亚美亚食品		

亚美亚食品,创国际品牌,造国际品质!

【品质保证】 我公司已进入 " 国际精品批发中心 " 批发体系，产品的稳定是我们长期供应的根本，我们能保证您，价格低于同期市场价，品质高于市场。

【低温优点】香辛料在人们饮食生活中占据很重要的地位，是一种不可缺少的调味品，也是生产肉类制品、酱卤类制品、膨化类小食品、方便面及米线米粉类调味包、保健类食品等食品领域内的主要原料。但是香辛料呈出香味的成分主要存在于其内部结构的精油中，通常传统方式加工的香辛料在粉碎过程温度过高，过高的温度使精油受热挥发掉，而且加工过程单一，加工一次满车间都是粉尘，所以造成精油60--70%损失，产品的品质大大下降。

我公司投入专项资金引进最先进的超低温粉碎设备，实现了真正意义上的超低温粉碎加工，其加工原理是预先将待粉碎的原料瞬间冷却到-30 脆化点以下，利用其低温脆性轻而易举的将其粉碎。其有效成分可保存95%以上，精油含量是常温粉碎的产品3--5倍。故在使用时可大大降低添加量。

超低温粉碎香辛料具有以下优点：

- 第一、香辛料中香味物质含量高，香味成分保存率达95%以上，传统粉碎保存率仅为30-50%。
- 第二、普通香辛料的含水率11%，我公司的产品保持在8%以下。

第三、在加工过程中经过杀菌工序，防止产品涨袋。

第四、呈味效果好，持味时间长。

第五、使用时可大大降低添加量。

第六、延长产品的保质期起着关键的作用。

【企业简介】

天津市亚美亚调味品厂是专业生产各种食品调味香辛料、香精香料、方便面专用酱包和粉包、脱水蔬菜、肉类食品专用料、特色食品专用料、高科技新型复合料和食品添加剂技术的开发为一体的重点企业，是“康师傅”（顶新国际集团--天津、杭州顶益国际食品有限公司），台湾餐饮业等国内外大型食品企业定点为辅的厂家，是集生产、销售、技术服务于一体的综合企业。并被授权代理i+g！

亚美亚信誉保证,十八年专业生产，请您放心采购我们的产品.

etm-11006 鲜虾调味粉 xianxiatiaoweifenetm-11007 孜然羊肉粉 ziranyangroufenetm-11008 番茄调味粉 fanqietiaoweifenetm-11009 五香调味粉 wuxiangtiaoweifenetm-11100 麻辣调味粉 malatiaoweifenetm-11101 黑椒牛排粉 heijiaoniupaifenetm-11102 香辣约鸡味 xianglajiweifenetm-11103 海鲜调味粉 haixiantiaoweifen

等等产品。