

特级黑胡椒粉 亚美亚(尔特美)

产品名称	特级黑胡椒粉 亚美亚(尔特美)
公司名称	天津市亚美亚调味品厂
价格	36.00/Kg
规格参数	品牌:亚美亚(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	亚美亚(尔特美)	卫生许可证	津卫食证字[2007]第120111-S 02657号
产品标准号	Q/12XJ3961-2007	净重	250g/袋、500g/袋、1Kg/袋、5Kg/袋、20Kg/箱(g)
原料与配料	黑胡椒粒	保质期	24(个月)
原产地	海南	生产厂家	天津亚美亚食品
有机食品	否	绿色食品	是
新奇创意项目	报名	特产	否

亚美亚食品,创国际品牌,造国际品质!

【产品名称】黑胡椒粉

【英文名称】black pepper

【产品代码】etm-10824

【产品规格】250g/袋、500g/袋、1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋、20kg/箱等或按要求定做.可直接对厂家.

【产品等级】特级

【产品单价】36元/kg (此价格含税),不同价格不同等级

【主要配料】国产胡椒粒、进口胡椒粒

【生产工艺】原料精挑——除尘——制粉——干燥——分目——过磁——蒸汽灭菌——检验——包装

【产品介绍】胡椒又名玉椒，是中外烹调中的主要香辛调料之一。胡椒气味芳香，有刺激性及强烈的辛辣味，一般加工成胡椒粉，用于烹制内脏、海味类菜肴，或用于汤羹的调味，具有祛腥提味的作用。

胡椒的主要成分是椒脂碱，也含有一定量的芳香油、粗蛋白，淀粉及可溶性氮。其辣味成分主要是椒脂碱和芳香油，可增进食欲，并且具有解油腻、助消化的作用。胡椒性温热，善于温中散寒，对胃寒所致的胃腹冷痛、肠鸣腹泻都有很好的缓解作用，并可促使发汗，治疗风寒感冒，有胡椒的菜肴不易变质，说明胡椒还可防腐抑菌。此外，它还有解鱼虾肉毒的作用。

胡椒一般磨成胡椒粉使用，优质产品呈棕褐色，颗粒均匀，有特殊香辣味，质地干燥，无霉无虫。鲜胡椒可冷藏短储，胡椒粉应装在密封容器中，避免受潮和光照，保存时间也不宜太长。天津亚美亚食品根据多年生产经验，经过10多年的市场验证，掌握了最佳的生产方式，希望能为您的食品锦上添花。

【品质保证】我公司投入巨资，引进进口超低温粉碎设备专业生产黑胡椒粉，生产的黑胡椒粉可以在零下30度，大大的保存了黑胡椒天然成分，其优良品质以得到韩国、泰国、马来西亚以及国内大型企业的认可，产品经过9道工序，优良的基地和设备进行全程无污染的生产。

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ig！

亚美亚信誉保证：

本企业拥有十八年香辛料专业生产经验。

本产品为100%纯天然黑胡椒粒制成。

本产品绝不添加色素及其他化学添加剂。

请您放心采购我们的产品。

亚美亚食品向您推荐以下产品：

产品代号	产品名称	产品代号	产品名称
etm-10823	白胡椒粉	etm-10877	五香粉
etm-10824	黑胡椒粉	etm-10878	咖喱粉
etm-10825	辣椒粉	etm-10879	十三香
etm-10826	花椒粉	etm-10880	鲜辣粉
etm-10827	八角(大料)粉	etm-10881	麻辣粉
etm-10828	辣椒碎	etm-10882	香辣粉
etm-10829	孜然粉	etm-10883	椒盐粉
etm-10830	小茴香粉	etm-10884	沙嗲粉
etm-10831	香菜籽(芫荽)粉	etm-10885	嫩肉粉
etm-10832	桂皮粉	etm-10858	香葱粉
etm-10833	丁香粉	etm-10860	洋葱粉
etm-10834	肉豆蔻(玉果)粉	etm-10864	香菇粉
etm-10835	小豆蔻(白扣)粉	etm-10868	辣根粉
etm-10836	草豆蔻粉	etm-10886	炸鸡专用裹粉
etm-10837	肉桂粉	etm-16n	浆粉(油炸粉)
etm-10838	草果粉	etm-10849	红曲粉
etm-10839	三奈(沙姜)粉	etm-10850	茺姜粉
etm-10840	白芷粉	etm-10851	黄姜粉
etm-10841	砂仁粉	etm-2851	酱油粉
etm-10843	香叶粉	etm-2852	特鲜酱油粉
etm-10845	甘草粉	etm-2809	虾粉
etm-10846	茼蒿籽粉	etm-10901	水饺调料
etm-10855	生姜粉	etm-10902	包子调料
etm-10856	大蒜粉	etm-10903	烧烤调料
etm-10890	洋葱粉	etm-10904	火锅调料
etm-10891	百里香	etm-11007	孜然羊肉味粉
etm-10892	姜黄粉	etm-11101	黑椒牛排味粉
etm-10895	当归粉	etm-11102	香辣约鸡味粉
etm-10896	筳拨粉	etm-11103	海鲜调味粉
etm-10848	芥末粉	天津亚美亚食品专注于香料生产已达二十 几年,成熟的生产经验定能为您的食品锦 上添花,大量产品请您浏览我公司网站: www.yameiya.cn	
etm-10823a	白胡椒碎		
etm-10824a	黑胡椒碎		
可根据您的要求配制各种口味!			

方便面/米线/米粉/米饭专用粉包系列	
etm-11001	红烧牛肉风味
etm-11002	红烧排骨风味
etm-11003	海鲜汤料
etm-11004	三鲜味汤料
etm-11005	香菇鸡汁风味
方便面/米线/米粉/米饭专用酱包系列	
etm-11020	红烧牛肉风味
etm-11021	红烧排骨风味
etm-11022	海鲜汤料
etm-11023	三鲜味汤料
etm-11024	香菇鸡汁风味

