

# 冷冻食品肠衣供应商 志通肠衣 冷冻食品肠衣

产品名称	冷冻食品肠衣供应商 志通肠衣 冷冻食品肠衣
公司名称	东莞市志通肠衣有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市清溪镇御泉香山66栋124
联系电话	13925898787

## 产品详情

羊肠衣加工制造过程，我们都是经过严格的杀菌处理的，确保肠衣达到合格的标准，消毒的杀菌是我们生产过程中每一道工序都要进行步骤，像是手部的细菌我们会先湿手之后再用皂液反复进行清洗，之后进行消毒。

当然在香肠加工的时候也会通过微波杀菌，确保我们产品的安全并隔绝细菌，冷冻食品肠衣厂，增长保质期。我们现在科技的发展下杀菌技术有很多种，像是超声波灭菌技术、辐照灭菌技术、过热蒸汽灭菌技术等等都是我们可以选择的一种方式。

肠衣就是家畜的大、小肠经过刮制而成的畜产品。主要的用途是制作香肠和灌肠的外衣薄膜；羊肠衣还可以制成肠线，冷冻食品肠衣出售，用来制作网球拍线。肠衣按畜别分有猪肠衣、羊肠衣和牛肠衣。按部位分有大肠衣、小肠衣。

东莞市志通肠衣有限公司专业从事：天然肠衣，冷冻食品肠衣供应商，猪肠衣，冷冻食品肠衣，羊肠衣，蛋白肠衣等产品。我们本着“专业服务，顾客为先”的服务宗旨，优质的服务和高标准高质量的服务意识，赢得了广大客户的信任和赞许。

猪大肠可以做腊肠吗

可以。天然肠衣是用家畜的大、小肠经刮制而制成的。大肠小肠都是可以的。肠衣大体上可分为天然肠衣以及人造肠衣。按畜别可分为猪肠衣、羊肠衣和牛肠衣。根据加工方法的不同，肠衣可分为盐渍肠衣和干制肠衣。按部位又可分为大肠衣、小肠衣。

## 做腊肠猪大肠还是猪小肠好

猪大肠也可以做腊肠，但是，使用最多的是小肠，小肠也更好。因为小肠的油脂较少，还有，小肠的的韧性和颜色更为鲜艳，有光泽。

冷冻食品肠衣供应商-志通肠衣(在线咨询)-冷冻食品肠衣由东莞市志通肠衣有限公司提供。东莞市志通肠衣有限公司( [www.dgzt168.com](http://www.dgzt168.com) ) 在食品饮料加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，志通肠衣一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：于先生。