

# 绍兴冷冻猪 批发冷冻猪排骨 千秋食品

产品名称	绍兴冷冻猪 批发冷冻猪排骨 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

选择大品牌标准化肉类供货商

一般要选择有品牌、有规模、严格执行标准的正规厂商，其肉类质量、运送效率和货源都要有保障，所以牛、羊肉的冷冻原料应选择规模较大的供应商；猪肉、家禽等冷藏原料肉，则选择具有优良肉类制品的厂商，这样才能使原料鲜度得到保证。千秋食品值得您选择~

尽量缩短肉类加工时间

为了维持肉类鲜度，应尽量避免将肉类长时间暴露于常温中。肉类在常温中20分钟，其温度即可上升2℃，微生物也会随着温度的上升而繁殖。在37℃下，5个小时可以使1个微生物增生10亿个微生物，所以，肉类在停止加工后要立即送回冷库保鲜。国外超市的生鲜配送中心也一定是在低温的冷藏环境下加工分割，所以我们尽量保持肉类存放环境的低温。

### 猪肉生鲜验收标准

一、冷鲜肉类验收标准：

1、色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。

2、外表：无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色虫。

3、气味：具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味。

4、弹性：指压后凹陷，能恢复原状。

### 三、脏器类验收标准：

1、肠的质量验收标准：乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。

2、肚的质量验收标准：乳白色、组织结实，批发冷冻猪排骨，无异味，外形完整、无溃疡及其他病变现象，无内容物、黏膜、脂肪、无瘀血、肠头毛圈。

3、肾的质量标准：淡褐色，有光泽、略有弹性，组织结实，外形完整、无脂肪和肾外膜、等病变，无异味、无杂质。

4、心的质量验收标准：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

5、肝的质量验收标准：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润、略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管，冷冻猪肥膘，炎症水泡、薄膜、无胆汁污染。

6、上条的质量验收标准：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，求购冷冻猪肉，无病伤、无异物。

7、脚质量验收标准：品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢、无松香。

8、尾质量的验收标准：品质新鲜，绍兴冷冻猪，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

### 四、冻猪肉质量验收标准：

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之。立刻显示鲜红色，肉坚硬、像冰一样，敲击有响声；化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪为白色，肌腱为白色、石灰色。无杂色，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

【冷冻肉】，基本就是冻成冰块的肉。

它是指畜肉宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-6℃以下的肉品。

优质冷冻肉一般在-28℃至-40℃急冻，肉质、香味与新鲜肉或冷却肉相差不大；

若在较低温度下冷冻，肉质、香味会有较大差异，这也是大多数人认为冷冻肉不好吃的原因。但是冷冻肉保存期都较长，故被广泛采用。

绍兴冷冻猪-批发冷冻猪排骨-千秋食品(推荐商家)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司(www.zoran.cc)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司(www.njscps.cn)还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。

