

# 盐城进口猪肉 千秋食品 进口猪肉价格

产品名称	盐城进口猪肉 千秋食品 进口猪肉价格
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

冷鲜肉从原料、屠宰，检验、检疫、加工、包装，贮藏、运输及销售整体流程，都严格监控，防止污染可能性；屠宰后，产品一般处于0-4摄氏度低温下，大多数脏物质之繁殖被抑制，这不仅大大降低了初始菌数量，使其在食用时安全，还可以延长其保鲜期限。

### 2.口感更好

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，因在低温下逐渐成熟，盐城进口猪肉，某些化学成分和降解形成的多种小分子化合物的积累，使冷鲜肉的风味明显改善，质地柔软有弹性，汁液流失少，鲜嫩度性高，易咀嚼，口感好，滋味更加鲜美。

### 3.营养价值高

冷鲜肉在标准温控下，有序完成了僵直，成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，很利于人体的消化吸收，且食用前无须解冻，不会产生营养流失

## 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，猪肉进口价格，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，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，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，进口猪肉价格，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，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，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，进口冻猪肉价格，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。

1.猪肉的蛋白质属优质蛋白质，含有人体全部必需氨基酸。

2.猪肉富含铁，是人体血液中红细胞的生成和功能维持所必须的。

3.猪肉是维生素的主要膳食来源，特别是精猪肉中维生素B1的含量丰富。猪肉中还含有较多的对脂肪合成和分解有重要作用的维生素B2。一般人都可食用。

其适宜阴虚、头晕、营养不良之人，燥咳无痰的老人，产后乳汁缺乏的妇女及青少年、儿童食用。1.体胖、多痰、舌苔厚腻者慎食；高血脂者忌食肥肉；凡有风邪偏盛之人应忌食猪头肉。

2.食用猪肉后忌饮用大量茶水，因为这样不但容易造成，而且还增加了有毒物质和致ai物质的吸收。

4.烧焦的猪肉不要吃。1.猪肉不宜长时间泡水；切肥肉时，可先将肥肉蘸一下凉水，然后放到案板上，一边切一边洒点凉水，这样切着省力，肥肉也不会滑动，且不易粘案板。

2.猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳。

3.猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝脑部寄生有钩绦虫。

盐城进口猪肉-千秋食品-进口猪肉价格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](http://www.zoran.cc)）为客户提供“预包装食品兼散装食品批发与零售”等业务，公司拥有“千秋”等品牌。专注于其它等行业，在江苏南京有一定影响力。欢迎来电垂询，联系人：沈总。同时本公司（[www.qqsp521.cn](http://www.qqsp521.cn)）还是从事卓然冷鲜肉，千秋食品，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。