

# 进口冷冻猪肉 进口猪肉 江苏千秋食品

产品名称	进口冷冻猪肉 进口猪肉 江苏千秋食品
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

### 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、的质量标准：淡褐色，有光泽、略有弹性，组织结实，外形完整、无脂肪和外膜、等病变，无异味、无杂质。
- 4、心的质量验收标准：淡红色，进口冷冻猪肉，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，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，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，、趾间黑垢、无松香。

8、尾质量的验收标准：品质新鲜，猪肉进口价格，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，进口猪肉，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。

猪肉又名豚肉，是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平，含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品，具有补虚强身，丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者，皆可用之作营养滋补之品。

猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，进口猪肉价格，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，因此，经过烹调加工后肉味特别鲜美。

饺子馅颜色发红的原因，是不是加有色素？

答：在回答这个问题之前，首先解释一下猪肉为什么是红色的。正常屠宰的猪肉颜色是鲜红色或深红色，其呈色物质是肌红蛋白和血红蛋白，由于光线的反射、折射作用，对外表现为鲜红色或深红色。因猪品种、猪龄、肌肉部位不同而呈现颜色的深浅略有差异。饺子馅是用猪分割肉、五花肉与肥膘按一定的比例搭配混合，经搅拌、绞制加工而成，所以看起来颜色是红色的。尤其是瘦肉馅，颜色比较红。

胸煮熟后为什么会泛红？

答：主要是胸在冷却、冷冻或解冻过程中因血红蛋白及松弛骨组织的析出，在蒸煮过程中转化为正铁血红蛋白而呈现泛红或浅褐色现象，此为正常的生化反应，产品的味道及香味、营养成分并不受什么影响。

进口冷冻猪肉-进口猪肉-江苏千秋食品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）是从事“预包装食品兼散装食品批发与零售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈总。同时本公司（www.jsspps.cn）还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，肉类配送的厂家，欢迎来电咨询。