

# 江苏千秋食品有限公司 进口猪肉批发 温州进口猪肉

产品名称	江苏千秋食品有限公司 进口猪肉批发 温州进口猪肉
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

真空包装肉品是世界上常用的方法。中国作为世界上肉品消耗量比较大的国家，其出口或国内市场上，广泛使用真空包装冷鲜肉或冻猪肉的技术。真空包装可使肉品具有更长的保质期和更稳定的质量，进口猪肉批发市场，确保产品以好的状态进入市场。

下面我们就介绍如何真空包装冷鲜肉。

- 1、阻氧包装袋一般储藏在30℃以下阴凉干燥处为宜。
- 2、屠宰动物后，必须将胴体尽快预冷至10℃以下，即后腿中心温度降到10℃以下。

真空包装过程中主要有三点，它们分别是：

- 1、在分割间内，良好的温度和加工速度的控制。肉品在分割间内停留的时间不应超过40分钟。这就意味着，从进入剔骨室到真空包装后放回冷库内的时间总共不应当超过40分钟。
- 2、卫生是任何冷鲜肉包装系统中至关重要的一点。在屠宰和去骨过程中重视卫生这一点是非常必要的。肉品不应当堆积在分割台上，因为这样会引起部分产品“先进后出”，从而导致其温度升高，菌体因此而滋生。

专家认为，更重要的是，冷鲜肉比热鲜肉安全性更有保证。冷却温度下，大多数微生物的生长和繁殖受到抑制。热鲜肉常见的售卖点是大大小小的农贸市场，没有经过正规检验的风险更大。

“相比热鲜肉，温州进口猪肉，冷鲜肉可能不够‘嫩’，但口感上不会差太多。”许晓曦说，肉的嫩度

主要取决于含水量。动物被屠宰后，肉的保水性先从高到低，在尸僵时达到低，然后通过肉的成熟慢慢恢复，进口猪肉的价格，终能恢复到接近热鲜肉的水平。

江苏千秋食品有限公司是猪肉、猪耳、猪肚、猪蹄、五花肉、猪大排、板油、肥膘、猪肘子、猪心、肋排等产品专业生产加工的公司，拥有完整、科学的质量管理体系。江苏千秋食品有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

公司自成立以来，产品不断销往全国各地，产品受到各地客户的一致好评。公司本着“为客户提供好的产品和服务”这一原则，进口猪肉批发，始终如一的尽力满足着我们的每一个客户。

质量、服务、价格，一切服务于顾客，通过与我公司的合作我们有信心让客户相信本公司、信任本公司。

我们真诚的希望能与世界各地的朋友建立长期，稳定的贸易合作关系。欢迎海内外新老客户合办、合营、合作。

江苏千秋食品有限公司(图)-进口猪肉批发-温州进口猪肉由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司(图)-进口猪肉批发-温州进口猪肉是江苏千秋食品有限公司(www.zoran.cc)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：沈总。同时本公司(www.njsp520.cn)还是从事冷冻猪肉，冷冻猪副产品，供应冷冻猪副产品的厂家，欢迎来电咨询。