

冷冻猪蹄批发 苏州冷冻猪 千秋食品有限公司

产品名称	冷冻猪蹄批发 苏州冷冻猪 千秋食品有限公司
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

有关冷鲜肉和冻猪肉的要求

冷鲜肉的有关要求

- 1、每批冷鲜肉产品应随车附表，标明定点屠宰厂名称、生猪饲养基地名称、运输目的地（或企业）、检疫检验证明、数量、车号及业务员（经手人）姓名。每批鲜猪肉产品在运输过程中必须悬挂、密闭、冷藏，并整车签封。
- 2、每扇冷鲜肉（即白条肉）上应有肉品品质检验合格章，并在其下方2-3厘米处加盖每批猪源的饲养基地编号yinzhang。
- 3、冷鲜肉产品进入市场时，由动物检疫部门派驻批发市场的动物检疫员启封。直接进入连锁店、超市、菜市场时，苏州冷冻猪，由商场质检人员启封并备案，动物检疫部门定期监督检查。

冻猪肉的有关要求

- 1、凡进入市场的冷鲜肉，必须是定点生猪屠宰厂生产。
- 2、冻猪肉必须来自非疫区，肉品经检疫、检验合格，符合GB11614 - 2002《猪肉安全卫生要求》标准的规定。
- 3、贮存、经营冻猪肉的冷库必须符合《冷库设计规范》标准的规定，贮存能力达到2000吨以上。
- 4、冻猪肉运输（火车、汽车）必须在-8℃以下，车厢经清洁、消毒，冷冻猪蹄批发，达到卫生要求。
- 5、冻猪肉产品必须有县以上动物检疫部门出具的产品检疫合格证、消毒证。

6、小包装冻猪肉产品必须标明生产企业名称、地址、产品名称、执行标准、商标、生产日期、保质期、净含量、批号等，其标注应符合GB7718《食品标签通用标准》的规定。包装材料应符合卫生要求。

7、经营冻猪肉产品，必须建立严格的登记和台账制度，有关部门将进行抽样检测，不合格的产品将按照国家有关规定进行封存、无害化处理直至销毁。

安全猪肉生产的组织及监督

由于食品市场有着不同于其他产品市场的多个重要特征，使食品安全管理不同于一般消费品的管理，除依靠市场主体建立在维护自身利益基础上的自律来规范外，更要依靠政府超经济的强制力量来规范。在食品安全的政府管理上，发达国家都建立了适合本国，且与国际接轨的食品安全与农产品质量管理体系。横向管理体系以各种法律法规健全、组织执行机构配套、政府和企业逐步建立实施“危害分析与关键控制点”的预防性控制体系为特征。纵向实施从田头到餐桌的全过程管理。在管理手段上强调制度手段与行政手段等多种手段的组合。

制度手段包括：

(1)制定完善食品安全标准，包括产品本身的标准，也包括对加工操作规程等标准。

(2)建立检验检测体系。

(3)实施市场准入制度。

(4)规定严厉的法律責任。

行政手段包括：

(1)监督检查，如卫生抽查、罚款、查封、扣押和禁止销售、禁止移动等强制性措施。

(2)食品安全教育宣传。

(3)生产操作培训。

(4)组织、支持和鼓励食品安全方面的科研和合作等。

安全猪肉的重要性大家已有共识，是必须保证完成的一项民生工作，从猪场的建设、种猪繁育、饲料加工、兽药生产、仔猪培育、成猪饲养、疫病防治、屠宰加工、包装贮存、流通销售和终消费等多个环节，任何一个环节出现问题都将影响消费者的食品安全。从生猪出栏到猪肉上市的整个过程必须要经过产地检疫、公路站检查、屠宰场检疫、动检部门和市场检查部门的检疫检查。行业的统一管理，专门的机构和人员负责，特别是屠宰、加工环节及环保要求等方面的引导和监督是保证安全肉生产的行之有效的的方法和手段。

为什么有时里脊肉颜色泛白？

答：因为在猪分割肉中里脊肉的水分含量高，由于水分的折射作用，冷冻猪肉食品批发，所以里脊肉看起来较其它部位肉颜色泛白；肌肉的运动量越大，颜色也越重，里脊肉平时运动量非常少，所以颜色比较浅；另外，猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等原因导致PSE肉的产生也会导致肉的颜色泛白。

什么是槽头肉？

答：槽头肉是位于猪颈下的一块肥肉，由于猪吃食时这部位肉常挨着猪槽，所以习惯上称这一部位肉为槽头肉。

饺子馅是用什么肉加工的？

答：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。

挑选猪肉的方法

1看猪肉的外观

新鲜和健康的猪肉，瘦肉部分颜色呈鲜红色，颜色为红色或者粉红，如果是暗红色的属于比较次；肥肉部分是白色或者乳白色，且质地比较硬。

猪肉要光泽，没有液体流出，肉的表面没有任何斑点。

2闻猪肉的气味

拿猪肉在鼻子附近闻闻，气味要是比较新鲜的猪肉的味道，而且略带点腥味。一旦有其他异味或者臭味，就不要买，容易是比较不好的肉。

3手指触摸猪肉

用手指压下猪肉，求购冷冻猪肉，猪肉要有弹性，如果用力按压，猪肉能迅速地恢复原状，如果瘫软下去则肉质就比较不好；再用手摸下猪肉表面，表面有点干或略显湿润而且不粘手。如果粘手则不是新鲜的猪肉。

4用水煮肉看汤汁颜色

煮肉的汤应透明清澈，油脂团聚于汤的表面，具有香味。如果不是则买的猪肉不是新鲜的猪肉。

几种非新鲜猪肉的判断方法

冷冻猪蹄批发-苏州冷冻猪-千秋食品有限公司(查看)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。千秋食品——您可信赖的朋友，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，联系人：沈总。同时本公司(www.jsqqsp.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。