

嘉兴冷冻猪 千秋食品 冷冻猪排骨批发

产品名称	嘉兴冷冻猪 千秋食品 冷冻猪排骨批发
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

现在拿吃过猪肉来说，那不叫个事，但吃过猪肉的人未必见过猪跑。同理，卖过快消品生鲜猪肉的多，但未必都卖生鲜猪肉。基于此，加之眼下众多黑毛山猪、土猪、低脂猪、等产品拥入京城以及一线市场抢地盘，求购冷冻猪肉，结合自己购买猪肉的一点积累与形成的认识，以供正在卖的或准备投身卖的同业朋友们分享！

肥膘、板油的区别，冷冻猪排骨批发，出油率哪一个高？

答：统膘是脊膘、肋膘、腿膘（号膘）等的统称；板油是猪体腔内附着于腹壁上的脂肪组织，因猪种、猪龄不同，板油的块形大小、厚薄各有差异。统膘、板油的相同点均是脂肪组织；从出油率上比较，板油的出油率一般要比统膘高10个百分点左右。

为什么有些胸、小排炖熟后有异味（类似骚味）？

答：导致蒸煮后产生异味的原因有以下几点：

- （1）喂猪的饲料中不饱和甘油酯的存在（特别是在鱼粉中存在较多）；
- （2）消费者购买后冷藏条件不当，导致被微生物污染；
- （3）外包装物有异味，即不适当的包装；
- （4）烹调加工方法不当。

猪身上有异味，如人之汗液味道，是怎么回事？

答：在猪身上常会发现一种与性别有密切关系的洋葱味或汗臭，这种异味特别常在公猪（尤其是配种过的）中发现。但有时也会在与性别有关的条件中出现。此种异味直接发生于猪体内的分解物或起源于此产物产生的其他物质。

冷鲜肉，又叫冷却肉，水鲜肉，是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0—4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0—4℃范围内的生鲜肉。

随着冷鲜肉市场逐渐扩大，消费者对“安全肉”的需求也越来越高。肉类食品是保护度高、需要冷藏、容易变质的物品，如果储存不注意，很容易滋生微生物导致变质！如果质量没有保障，长期食用势必影响身体健康，所以冷鲜肉的安全问题是消费者重视的问题之一。千秋食品有限公司帮您解决这个问题，放心食用

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，冷冻猪肉进货厂家，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，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GB18314—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，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，嘉兴冷冻猪，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)规定严厉的法律责任制。

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。

嘉兴冷冻猪-千秋食品-冷冻猪排骨批发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。