

## 进口猪肉批发市场 绍兴进口猪肉 千秋食品

产品名称	进口猪肉批发市场 绍兴进口猪肉 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

安全系数高冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0-4℃的低温下，这一方式，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，绍兴进口猪肉，其卫生品质显著提高。

而热鲜肉通常为凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，进口猪肉批发市场，而且在这些过程中肉的温度较高，xijun容易大量增殖，无法保证肉的食用安全性。

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，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，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，进口猪肉批发，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。

阻碍冷鲜肉发展的因素主要有三个：一个是屠宰厂的屠宰条件还不够成熟，并且屠宰厂定点过多，不能形成规模。另外一个原因是受居民消费水平的制约。由于冷鲜肉一直在冷却链中进行生产销售，成本高，进口猪肉公司，价格也稍贵，还不能被消费者普遍接受。但随着人民生活水平的提高和人们对食品安全卫生的日益关注，在不久的将来，冷鲜肉将会像在国外一样，将取代热鲜肉和冷冻肉，成为我国城乡居民生肉消费的主流。行业研究表明，我国肉类食品行业将面临着新的发展机遇：国家扩大内需、鼓励消费的政策为肉类食品行业的发展提供更加广阔的市场。第二、国内市场需求变化将带动肉类食品行业加快结构调整和产品优化，单一肉类品种主导市场的格局将被多样化混合品种所替代。随着人民生活水平提高引起的消费习惯变化，各种精深加工的分部位冷鲜肉、小包装肉、半成品肉、冷冻肉、熟肉制品以及以肉类为原料的方便食品、功能性食品、休闲食品和旅游食品的消费将明显上升。第三、人们对肉类消费安全日益重视，有利于加快形成肉类食品卫生质量保障体系。第四、高新技术和先进营销方式的应用，为肉类食品行业的发展提供了有力的支撑。第五、市场体系和企业组织体制的日趋完善，将为肉类食品行业的发展创造更为规范的市场环境和竞争格局。第六、加入世贸组织，我国肉类食品行业对外开放的程度将进一步扩大。

卓然冷鲜肉值得您选择！

进口猪肉批发市场-绍兴进口猪肉-千秋食品(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](http://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.njqqs.cn](http://www.njqqs.cn)）还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。