

杭州冷冻猪 千秋食品公司 冷冻猪排骨批发

产品名称	杭州冷冻猪 千秋食品公司 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

冷鲜肉-

冷鲜肉的生产从原料加工到销售的全过程都是在质量管理体系的严格监控之下，保证了产品的高品质和标准化，也实现了生产的规模化和现代化。它克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足和缺陷，始终处于低温控制下，求购冷冻猪肉，大多数微生物的生长繁殖被抑制，冷冻猪肉进货厂家，和金黄色等病原菌分泌的速度大大降低。另外，冷鲜肉经历了较为充分的成熟过程，质地柔软有弹性，汁液流失少，口感好，滋味鲜美。

江苏千秋食品有限公司位于江苏省南京市。主营冷鲜肉、冻品、猪肉等。公司秉承“保证质量，保持一级信誉”的经营理念，坚持“客户”的原则为广大客户提供的服务。欢迎来电洽谈业务！

冷鲜肉从原料、屠宰，检验、检疫、加工、包装，贮藏、运输及销售整体流程，都严格监控，防止污染可能性；屠宰后，产品一般处于0-4摄氏度低温下，大多数脏物质之繁殖被抑制，这不仅大大降低了初始菌数量，冷冻猪排骨批发，使其在食用时安全，还可以延长其保鲜期限。

2.口感更好

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，因在低温下逐渐成熟，某些化学成分和降解形成的多种小分子化合物的积累，使冷鲜肉的风味明显改善，质地柔软有弹性，汁液流失少，鲜嫩度性高，易咀嚼，口感好，滋味更加鲜美。

3.营养价值高

冷鲜肉在标准温控下，有序完成了僵直，成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，很利于人体的消化吸收，且食用前无须解冻，不会产生营养流失

口感好，营养高，卫生干净，这是冷鲜肉相对热鲜肉的优势。近几年冷鲜肉在市场销售额度也逐渐上涨，被群众认可。但是更多的人还是信赖眼见为实的物品。“买肉啊还是到菜市场买得好，都是新鲜的，天热了，放时间长了就坏了”一位阿姨这么说。在专家眼中上等的冷鲜肉虽然在各方面都比热鲜肉好，但是热鲜肉得到更多人的信赖。

市场上的热鲜肉就是半夜屠宰，清晨上市的新鲜肉，不经过任何处理。冷鲜肉是将屠宰后的新鲜猪肉迅速冷却，在24小时内降为0至4度的环境下保存，并在流通和分销过程中始终保持这个温度。在迅速降温到0~4摄氏度并恒温保存时，冷鲜肉会有个排酸过程，保存猪肉绝大部分的营养成分，并去除表面的脏东西，安全卫生营养高，并且口感细腻。总体来看冷鲜肉要比热鲜肉更值得群众信赖。

冷鲜肉的购买不要太多，长时间冷藏就变成了冷冻肉，营养低，口感变差。现在各个超市都有在销售冷鲜肉，杭州冷冻猪，购买方便，适量购买便可。江苏千秋食品有限公司提供冷鲜肉食品，严格按照食品生产规章制度检测，健康卫生，保证可放心使用。

杭州冷冻猪-千秋食品公司-冷冻猪排骨批发由江苏千秋食品有限公司提供。杭州冷冻猪-千秋食品公司-冷冻猪排骨批发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.qqsp521.cn）还是从事卓然冷鲜肉，千秋食品，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。