



麦恺胜(上海)食品有限公司
Mackessen(Shanghai)Food Co.,LTD
Add: No.1318 Huijin Rd, Qingpu Industrial Zone Shanghai China
上海市青浦工业园区汇金路1318号 PC201707
Tel: (86)21-59703258 Fax: (86)21-59703090

西班牙香草风味香肠

产品特点

- 肉感十足，香草风味浓郁，挑逗你的味蕾。
- 用心甄选，采用国外进口原料，带有特殊的烟熏香味，唇齿留香。
- 纯肉肠，肉粒看得见，美味留舌尖。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪肉	75.00	56.00
	肥膘	25.00	18.67
辅料	食用盐	1.40	1.05
	香肠预拌粉	1.30	0.97
	亚硝酸钠	0.005	0.004
	D-异抗坏血酸钠	0.08	0.06
	冰水	24.00	17.92
	白砂糖	1.00	0.75
	葡萄糖	1.00	0.75
	味精	0.25	0.19
	复合调味料XBYKBS	1.80	1.34
	乳清粉port30	1.00	0.75
	肉味香精	0.10	0.07
	大豆分离蛋白FP120	0.50	0.37
	TG酶	0.25	0.19
	复配增稠剂PS343	0.25	0.19
	变性淀粉	1.00	0.75
合计		133.94	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉：2号肉 8-15mm 孔板；脊膘 6-10mm 孔板
- ③ 搅拌：将肉放入搅拌机，分步加入辅料，搅拌20-25min
- ④ 腌制：0-4℃腌制 48h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDX F 22-25，按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装