



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

台湾风味纯肉肠

产品特点

- 采用独家秘制的经典台湾风味复合调味料，调味料与肉结合，相辅相成，香味饱满，留香悠长，回味无穷
- 香肠结构饱满，蛋白含量高，不添加淀粉，香纯肉肠。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡腿肉	85.00	59.02
	肥膘	15.00	10.42
辅料	食用盐	1.60	1.11
	复配水分保持剂K7	0.17	0.12
	复配水分保持剂700	0.17	0.12
	D-异抗坏血酸钠	0.06	0.04
	亚硝酸钠	0.006	0.004
	白砂糖	5.000	3.47
	葡萄糖	2.500	1.74
	味精	0.600	0.42
	台湾风味复合调味料 XC026F	2.30	1.60
	大豆分离蛋白FP120	1.00	0.69
	复配增稠剂PS341	0.30	0.21
	红曲红	0.01	0.007
	TG	0.30	0.21
	冰水	30.00	20.83
		合计	144.016

工艺流程:

- ① 解冻：原料肉温度控制在0-6℃、肥膘温度控制在-4℃
- ② 绞肉：肉按需求8-15mm 孔板；肥膘 8mm 孔板
- ③ 搅拌：将肉放入搅拌机，分步加入辅料，搅拌时间20-25min
- ④ 腌制：0-4℃腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDX C 28-30，按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装