



纯肉肠

产品特点

- 经典原味复合调料，肉香味美，相辅相成，留香悠长，回味无穷
- 优质纯肉肠，肉块看得见，肉粒大块有嚼劲
- 香肠结构紧实有弹性，肉质紧实，饱满厚实



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	二号肉*	35.00	26.61
	二号肉	27.00	20.53
	猪背膘	38.00	28.89
辅料	复配水分保持剂MCK091	0.40	0.30
	盐	1.50	1.14
	亚硝	0.008	0.01
	异-抗坏血酸钠	0.10	0.08
	黑胡椒碎	0.40	0.30
	高倍肉精粉	0.20	0.15
	乙基麦芽酚	0.10	0.08
	白砂糖	6.50	4.94
	味精	0.200	0.15
	58° 高粱白酒	0.500	0.38
	乙酰化二淀粉磷酸酯	6.00	4.56
	I+G	0.01	0.01
	台烤风味调味料-XC028S	0.60	0.46
	冰水	15.00	11.41
	合计	131.518	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：原料肉温度控制在0-6℃
- ② 绞肉：二号肉* 14mm孔板绞制，肥膘、二号肉 8mm 孔板绞制
- ③ 搅拌：将8mm孔板绞制的肉放入搅拌机，加入冰水、磷酸盐、盐等搅拌成肉浆（时间约20 min），温度维持在10℃以下。再放入14mm孔板绞制的肉、除淀粉外剩余辅料搅拌均匀，最后放肥膘、淀粉搅拌均匀
- ④ 腌制：0-4℃腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDX C 26，按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装