

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

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
- ▶ 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