



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

甜口纯肉肠

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	猪二号肉	45.00	34.64
	鸡腿肉	30.00	23.09
	猪背膘	25.00	19.24
辅料	复配水分保持剂MCK091	0.40	0.31
	食用盐	1.50	1.15
	亚硝酸钠	0.008	0.006
	异-抗坏血酸钠	0.10	0.08
	白砂糖	4.00	3.08
	味精	0.50	0.38
	葡萄糖	2.00	1.54
	肉味精膏	0.30	0.23
	肉味精油	0.100	0.08
	复配调味料XC022F	1.700	1.31
	乙酰化二淀粉磷酸酯	1.00	0.77
	TG酶	0.30	0.23
	冰水	18.00	13.86
	合计	129.908	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉：2号肉 10-12mm 孔板按需绞制；鸡腿肉、背膘 6-8mm 孔板按需绞制
- 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 C 26，按需求定量灌制。
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装