



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

法兰克福香肠

产品特点

- 采用多种天然西式香料粉碎混合而成，天然、健康。
- 用心甄选，味道纯正，德国经典法拉克福风味，风味浓郁
- 调料与肉结合，可以最大限度发挥出肉的风味，凸显肉类香味。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪2号肉	70.00	51.83
	脊膘	30.00	22.21
辅料	食用盐	1.40	1.04
	复合调味料KKB7S	1.50	1.11
	复配保水剂700	0.10	0.07
	亚硝酸钠	0.005	0.004
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.07
	冰水	26.00	19.25
	白砂糖	1.00	0.74
	味精	0.30	0.22
	葡萄糖	1.00	0.74
	肉味香精	0.10	0.07
	复配增稠剂PS343	0.30	0.22
	TG酶	0.25	0.19
	大豆分离蛋白FP120	1.00	0.74
	木薯变性淀粉	2.00	1.48
合计		135.06	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉: 2号肉 8mm 孔板; 脊膘 6mm 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 C 22-25, 按需求定量灌制。
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却, 包装