



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

高蛋白牛肉棒

产品特点

- 原料使用低脂高蛋白的牛肉，使用低温烘干工艺，香肠紧实有嚼劲
- 采用精心搭配的调味料，少添加，无淀粉，蛋白含量高，低脂、口感好，越嚼越香



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	牛肉/鸡胸肉	100.00	83.89
辅料	食用盐	1.40	1.17
	复配保水剂MCK207	0.40	0.34
	亚硝酸钠	0.005	0.004
	异-抗坏血酸钠	0.100	0.08
	复合调味料XC023Y-1S	1.70	1.43
	复配增稠剂PS3408	0.30	0.25
	TG	0.30	0.25
	冰水	15.00	12.58
	合计	119.205	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6°C
- ② 绞肉: 解冻好的牛肉 6 mm孔板绞制
- ③ 搅拌: 将绞好的牛肉放入搅拌机中, 加入辅料、搅拌20-30min
- ④ 灌肠: 胶原蛋白肠衣NDX13/US 14, 按需求定量灌制
- ⑤ 熟化: 干燥 60°C 10min, 蒸煮 78°C 20min, 干燥: 温度 52°C, 湿度30~40%, 出品率60-70%, 总时间一般为10-15H
- ⑥ 冷却, 包装, 杀菌