



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

墨鱼肠

产品特点

- 浓郁鲜香的海鲜风味，犹如海风拂面、浪花轻敲，鲜爽怡人
- 采用优质原料，科学配比，味道饱满
- 香肠颜色呈稀有黑色，引人注目，结构紧实有弹性。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡腿肉	47.00	33.39
	鸡胸肉	20.00	14.21
	墨鱼肉	15.00	10.66
	猪脊髓	18.00	12.79
辅料	D-异抗坏血酸钠	0.30	0.21
	香肠预拌粉	1.30	0.92
	食用盐	1.55	1.10
	白砂糖	5.00	3.55
	海鲜风味调味料	3.00	2.13
	乳清粉port30	1.00	0.71
	肉味香精7009H	0.10	0.07
	墨鱼汁	1.00	0.71
	海鲜香精	0.15	0.11
	复配增稠剂PS3408	0.35	0.25
	大豆分离蛋白FP120	1.00	0.71
	木薯变性淀粉	2.00	1.42
	冰水	24.00	17.05
	合计	140.75	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉：墨鱼肉按需求大小切丁；鸡肉、肥膘 8mm 孔板绞制
- 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 F 22-25，按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装