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

上海大红肠

产品特点

- 采用独家秘制风味复合调料，调味料、白酒与肉结合，相辅相成，香味饱满，肉香浓郁，回味无穷
- 大红肠结构饱满，蛋白含量高，口感嫩滑。

类别	原辅料	添加量（Kg）	比例（%）
原料	猪肉	75.00	46.81
	肥膘	25.00	15.60
腌制料	复配水分保持剂MCK207	0.50	0.31
	亚硝酸钠	0.006	0.0037
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.06
	食用盐	2.50	1.56
辅料	白砂糖	1.00	0.62
	葡萄糖	2.00	1.25
	味精	0.40	0.25
	白酒	0.30	0.19
	大红肠调料XC018Y-1S	1.00	0.62
	肉味精膏	0.30	0.19
	大豆分离蛋白FP120	3.00	1.87
	复配增稠剂PS343	0.80	0.50
	红曲红	0.012	0.0075
	TG	0.30	0.19
	变性淀粉	8.00	4.99
	冰水	40.00	24.97
	合计	160.218	100.00

工艺流程：

① 解冻：原料肉温度控制在0-6℃、肥膘温度控制在-4℃

② 绞肉：肉按需求8-15mm 孔板；肥膘 8mm 孔板

③ 滚揉：猪肉、腌制料、色素以及大部分水进入滚揉罐，真空滚揉，滚25min停5min，共3h

④ 腌制：0-4℃腌制 12-24h

⑤二次滚揉：放入剩余的辅料和肥膘滚揉，真空滚揉25停5再滚揉1h

⑥ 灌肠：EWD50-52的大口径胶原蛋白肠衣定量灌装

⑦ 熟化：干燥，蒸煮，色素水水煮，干燥

⑧冷却，包装，杀菌