

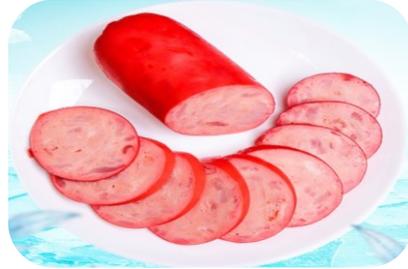


麦恺胜(上海)食品有限公司  
Mackessen(Shanghai)Food Co.,LTD  
Add: No.1318 Huijin Rd,Qingpu Industrial Zone Shanghai China  
上海市青浦工业园区汇金路1318号 PC201707  
Tel: (86)21-59703258

## 大块肉大红肠

### 产品特点

- 上海道地风味，肉质紧实、大肉块看得见，饱满有嚼劲，肉多看得见。
- 纯猪肉，低淀粉，优级大红肠，口感弹性，风味地道，鲜香Q弹不腻口。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪2号肉*	40.00	34.97
	猪2号肉	30.00	26.23
	猪肥膘	10.000	8.74
辅料	复配水分保持剂MCK095	0.300	0.26
	亚硝酸钠	0.006	0.005
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.087
	食用盐	1.70	1.49
	白砂糖	4.00	3.50
	鲜味宝MKS03	0.60	0.52
	蒜泥	1.00	0.87
	五香调味料	0.70	0.61
	肉味香精	0.020	0.02
	58度高粱酒	0.50	0.44
	大豆分离蛋白FP120	2.00	1.75
	复配增稠剂PS343	0.30	0.26
	变性淀粉	3.00	2.62
	胭脂虫红	0.003	0.0026
	诱惑红	0.0010	0.00087
	山梨酸钾	0.1000	0.087
	乳酸链球菌素	0.0500	0.044
冰水	20.00	17.49	
	合计	114.380	100.00

### 工艺流程:

- ① 解冻：原料肉温度控制在0-6℃
- ② 绞肉：二号肉\* 14mm孔板绞制，肥膘、二号肉 8mm 孔板绞制
- ③ 搅拌：将8mm孔板绞制的肉放入搅拌机，加入冰水、磷酸盐、盐等搅拌成肉浆（时间约20 min），温度维持在10℃以下。再放入14mm孔板绞制的肉、除淀粉外剩余辅料搅拌均匀，最后放肥膘、淀粉搅拌均匀
- ④ 腌制：0-4℃腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDX C 44-50，按需求定量灌制
- ⑥ 熟化：60℃干燥30 mins,
- ⑦ 色素水75℃水煮50mins
- ⑧ 捞出、包装、杀菌、冷藏