



## 德兰和创产品目录

### 猪肉风味膏状产品

| 序号 | 型号          | 产品名称    | 产品性状           | 香气和特点描述                                     | 适用领域                                                                           |
|----|-------------|---------|----------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | DL-007      | 猪肉精膏    | 深红褐色膏状         | 红烧猪肉风味，带有烟熏香气，赋予肉制品浓厚的底香及留香对辅料中的不良风味有抑制掩盖作用 | 特别适用于普通高温肠、台湾烤肠、肉丸，建议添加量：0.2-0.5%                                              |
| 2  | DL-12058    | 猪肉提取物   | 黄棕色或浅红棕色膏状     | 天然提取物，打底用，肉味肉香纯正自然、浓郁、口感丰富醇厚，回味延绵           | 高温肠、烤肠、猪排、调理品，底香型，添加量：0.3-1%，速冻水饺等面制品馅料，添加量：0.3-0.5%；烘焙、饼干等打底用，去腥增香，添加量：0.3-1% |
| 3  | DL-1019     | 肉提取物    | 浅黄棕色膏状         | 不含猪肉，肉味肉香纯正自然、浓郁、口感丰富醇厚，回味延绵、营养丰富           | 适用于调理肉制品去腥增香，建议添加量：0.3-0.5%                                                    |
| 4  | DL-12010    | 猪肉香膏    | 红棕色膏状          | 略带酱香的纯正猪肉风味，肉香浓郁，口感丰富                       | 火腿肠、烤肠、肉丸、馅饼，饺子馅料等，建议添加量：0.2-0.5%                                              |
| 5  | DL-12022    | 猪骨素提取物  | 浅黄棕色膏状         | 猪骨风味，浓郁骨汤口感，肉香足，底味醇厚，老汤的感觉，口感丰富             | 特别适用于高档速冻水饺、餐饮水饺等增香增味，建议添加量：0.2-0.4%                                           |
| 6  | DL-12026    | 猪骨髓浸膏   | 乳白色膏状          | 猪骨风味，浓郁骨汤口感，底味醇厚，老汤的感觉，口感丰富                 | 适用于调味品、方便面及餐饮领域，建议添加量：0.3-1%                                                   |
| 7  | DL-12027    | 午餐肉膏状香精 | 浅黄色膏状          | 午餐肉特征风味，底香浓郁、略带烟熏风味                         | 适用于午餐肉、午餐肉火腿，建议添加量：0.2-0.5%                                                    |
| 8  | DL-12028    | 火腿膏     | 深红棕色膏状         | 浓郁的金华火腿风味                                   | 高温肠、烤肠、酱卤肉制品等，建议添加量：0.2-0.8%                                                   |
| 9  | DL-12029    | 排骨膏状香精  | 黄棕色膏状          | 带有浓郁的红烧排骨风味，油脂感强，风味突出                       | 火腿肠、烤肠等肉制品，建议添加量：0.2-0.5%                                                      |
| 10 | DL-12032    | 肉膏      | 浅黄棕色膏状         | 新鲜瘦肉加葱姜水煮后切开瘦肉面所飘出的纯正瘦肉香气                   | 可广泛适用于中高低温肠、丸子等，可适用于膨化食品打底、肉松增香等，预制菜狮子头等，提升肉香，0.2-0.8%                         |
| 11 | DL-086      | 底味肉膏    | 黄棕色或浅红棕色膏状     | 提供底味，肉感强。打底用                                | 膨化食品打底用，休闲食品，酱卤食品等，0.3-2%                                                      |
| 13 | DL-12060    | 脂肪香膏    | 黄红褐色膏状         | 猪油渣风味，带有浓郁的炸猪油香气，底味厚实，增强脂肪香气                | 适用于纯肉肠产品，0.2-0.5%                                                              |
| 14 | DL-12068    | 猪骨素提取物  | 浅黄棕色膏状         | 猪骨风味，浓郁骨汤口感，肉香足，底味醇厚，老汤的感觉，口感丰富             | 特别适用于高档速冻水饺、餐饮水饺等增香增味，0.2-0.4%                                                 |
| 15 | DL-12070    | 肉味膏状香精  | 黄棕色膏状          | 肉制品打底用，底香浓郁、略带烟熏风味                          | 午餐肉、午餐肉火腿，高温肉制品，0.05-0.5%                                                      |
| 16 | DL-12077    | 原香猪骨汤膏  | 乳白色膏状          | 纯底香类产品，采用传统熬煮熬汤工艺，纯猪骨风味，纯正、自然               | 纯肉肠、火腿等高档肉制品，0.2-0.8%，方便面、预制菜等，0.2-1%                                          |
| 17 | DL-12079    | 猪肉膏     | 浅黄色膏状          | 底香类产品，红烧猪肉风味，纯正、自然                          | 烤肠、纯肉肠等，建议添加量：0.2-0.5%                                                         |
| 18 | DL-12089    | 猪肉膏状香精  | 深红褐色膏状         | 猪肉风味，带有烟熏香气，赋予肉制品浓厚的底香                      | 高温肠、台湾烤肠、肉丸，休闲肉枣等，建议添加量：0.2-0.5%                                               |
| 19 | DL-17057    | 排骨膏状香精  | 浅黄棕色膏状         | 炖排骨风味，油脂感强、肉感丰富                             | 调理肉制品、烤肠等，建议添加量：0.2-0.8%                                                       |
| 20 | DL-12518    | 高倍肉精膏   | 深红棕色膏状         | 焦烤香气浓郁，猪肉风味，底香浓郁，底味厚实，浓度高                   | 适用于纯肉肠、丸子等增香增味，0.03-0.2%                                                       |
| 21 | DL-17047-A3 | 猪肉膏     | 深红棕色膏状         | 焦烤猪肉风味，底香浓郁，底味厚实                            | 适用于纯肉肠、丸子等增香增味，0.05-0.2%                                                       |
| 22 | DL-39109D   | 肉精膏     | 浅棕色至深棕色流动性水溶膏体 | 浓郁的烤肉香气，并带有舒适的辛香甜香和酱香味，尾香带有诱人的油脂香味          | 泡鸭爪、泡鸡爪等，酱卤制品、休闲食品等，建议添加量：0.5-3%                                               |