



德兰和创产品目录

猪肉风味液体产品

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-22026	红烧肉香精	浅黄色油状	浓郁红烧肉香气，底味厚实饱满，甜香浓郁持久	烤肠、红肠、纯肉肠，调味料等，建议添加量：0.1-0.3%
2	DL-22028	红烧肉香精	浅黄色油状	浓郁烤肠香气，底味厚实饱满，香气持久，甜香浓郁持久	烤肠、红肠、纯肉肠，调味料等，建议添加量：0.1-0.3%
3	DL-22092	烤肠香精	浅黄色油状	浓郁的红烧肉风味，台湾烤肠风味，留香持久，香气强	烤肠、红肠、纯肉肠，调味料等，建议添加剂量：0.1-0.3%
4	DL-22096	煎烤肠香精	浅黄色油状	煎烤肠风味，肉香浓郁，肉感强	烤肠、红肠、纯肉肠，煎烤肠、调味料等，建议添加量：0.1-0.3%
5	DL-29079	广式腊肠风味香精	淡黄色油状	独特的广式腊肠风味，发酵香气浓郁，稳定耐高低温	肉制品、预制菜、调味品，方便面包，建议添加量：0.1-0.5%
6	DL-29090	骨汤味香精	浅黄色至浅棕黄色	类似炖煮骨汤飘出来的香气，油脂感与香料老汤风味相结合	预制菜、调味品，方便面包，建议添加量：0.1-0.5%
7	DL-29169	午餐肉液体香精	淡黄色油状	午餐肉特征风味，带点辛香，肉感厚实，脂肪感强，略带熏香	适用于午餐肉等肉制品，建议添加量：0.03-0.15%
8	DL-29189	透骨增香剂	无色透明液体	浓郁肉香，略带烤香	预制菜、调味品，酱卤肉制品、方便面，建议添加量：0.1-0.5%
9	DL-29006	清香猪肉香精	浅黄色油状	清香型猪肉风味，脂肪香气更协调舒适	高低温肉制品，建议添加量 0.1-0.3%
10	DL-29008	猪骨油香精	浅黄色油状	天然的清炖猪骨香气，咸香，油脂感强，口感自然	可应用于纯肉肠、肉制品等，增添猪油脂香气，建议添加量：0.1-0.3%
11	DL-29032	肉味香精	浅黄色油状	浓郁的猪肉香气，油脂感强，可增强肉感	纯肉肠、多肉肠等肉制品用于增香，增强肉感，建议添加量：0.1-0.3%
12	DL-29043	猪肉增香剂	浅黄色油状	浓郁逼真的炖煮猪肉香气，肉香浓郁逼真，提升肉感	猪肉制品、猪排、火腿肠等，建议添加量：0.1-0.3%
13	DL-29077	浓香纯肉味香精	浅黄色油状	肉味肉香纯正自然、浓郁	用于调理肉制品等，建议添加量：0.1-0.5%
14	DL-29119	猪油渣香精	淡黄色油状	猪油渣特征风味，油炸香气突出，带一点焦香，香气浓郁持久	用于肉制品增强油炸脂肪香气，建议添加量0.1%-0.3%
15	DL-29160	肉精油香精	淡黄色油状	肉香饱满，油脂感强，风味平和，增香效果好	用于烤肠、多肉肠等增强肉香油脂香，建议添加量：0.1-0.3%
16	DL-29170	肉精油香精	浅黄色油状	烤肉风味，焦烤肉香气浓郁，肉香饱满，增香效果好	用于纯肉肠、多肉肠等增强肉香，建议添加量：0.03-0.1%
17	DL-27029	猪肉香精	浅黄色油状	具有浓郁猪肉的香气味，留香持久	适用于调味料、肉制品等增香。建议添加量：0.1-0.5%
18	DL-29139	肉松液体香精	浅黄色油状	清甜的猪肉味香气，香气浓厚，偏甜	用于炒肉松，肉松风味烤肠及调味料等，建议添加量：0.1-0.3%
19	DL-22097	猪肉香精	透明水状	猪肉风味，香气强度大，飘逸，带点姜蒜香气	高温肉制品，休闲肉制品，建议添加量：0.1-0.3%
20	DL-21111	肉味精油	浅黄色油状	特殊肉香，耐高温，留香好，肉香飘香好	乡巴佬肉制品，盐焗鸡蛋等，建议添加量：0.08-0.15%
21	DL-29118	油炸香精	淡黄色油状	油炸香气突出，耐高温，可以提供炸猪油似香气	用于肉制品增强油炸脂肪香气，建议添加量：0.1-0.3%
22	DL-22082	肉味香精	淡黄色油状	肉香、焦烤香、辛香，香气强度大	肉制品领域，尤其是低端煎烤肠。建议添加量：0.1-0.2%
23	DL-29122	肉味香精	淡黄色油状	肉香纯正，口感丰富醇厚，回味延绵	特别用于丸子等调理肉制品，建议添加量：0.05-0.2%
24	DL-006	高倍肉精油	浅黄色油状	浓郁的红烧肉风味，台湾烤肠风味，留香持久，香气强度大	烤肠，台湾烤肠，调味料等，建议添加量：0.05-0.1%
25	DL-22805	日式豚骨香精	黄绿色油状	日式豚骨的特有风味	适用复合调味料、方便面包等，建议添加量：0.1-0.3%