



德兰和创产品目录

鸡肉风味粉状产品

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-13006	鸡肉纯粉	浅黄色粉状	鲜香鸡肉风味，纯正，自然，口感好，醇厚	调味品、腌制料、膨化食品、休闲食品等，建议添加量：0.2-0.5%
2	DL-13105	鸡肉提取物	浅黄色粉状	纯正炖煮鸡肉风味，鲜味足，厚味好	速冻米面食品，水饺馅料，预制菜等，建议添加量：0.2-0.5%
3	DL-13032A	鸡肉纯粉	浅黄白色粉状	鸡肉风味，口感鲜美，香气浓郁，打底或复配后使用	麻辣休闲食品，膨化食品、烘焙饼干打底，调味料等，建议添加量：0.5-1%
4	DL-13015	热反应鸡肉粉	黄色天然热反应粉	鸡肉口感浓郁、底味醇厚，回味持久	适用于休闲食品、烘焙食品、调味品及餐饮领域，建议添加量：0.3%-1%
5	DL-13016	鸡肉纯粉	浅灰黄色粉状	鸡肉风味，口感鲜美，香气浓郁，打底或复配后使用	肉制品打底使用，建议添加量，0.1-0.5%；膨化食品、方便米面、复合调味料，调味品等，建议添加量：0.3-3%
6	DL-13106	鸡汤粉	浅灰黄色粉状	纯正炖煮鸡肉风味，口感浓郁、底味醇厚，回味持久	膨化食品、方便米面、复合调味料，调味品等，建议添加量：0.3-3%
7	DL-13022	鸡肉纯粉	浅黄褐色粉状	纯正鸡肉风味，自然，口感好，醇厚	休闲、麻辣食品增强底味，方便米面食品，复合调味料等，建议添加量：0.5-2%
8	DL-13710	微波干燥鸡肉粉	淡黄色粉状	略带烤香，纯正鸡肉风味，自然，口感好，醇厚	休闲、麻辣食品增强底味，建议添加量：0.5-3%
9	DL-13720	热反应鸡粉	浅黄色粉状	天然热反应产品，炖鸡肉特征风味，肉香浓郁，口感鲜美，能增强加香产品的鸡肉风味和口感底味。属于底味型产品	方便面、鸡精、调味品、餐饮预制菜，建议添加量：0.5-5%
10	DL-13726	热反应鸡肉粉	浅黄色粉状	纯正鸡肉风味，自然，口感好，醇厚	休闲、麻辣食品增强底味，建议添加量：0.5-2%；方便面、鸡精、调味品、餐饮预制菜，建议添加量：0.5-5%
11	DL-13077	鸡肉粉末香精	黄色粉状香精	炖煮鸡肉风味，香气强度大，复合粉	方便面、鸡精、调味品、餐饮预制菜，建议添加量：0.1-0.5%
12	DL-13079	鸡肉粉末香精	浅黄色粉状香精	炖煮鸡肉风味，香气强度大	适用于鸡精、调味品及餐饮领域，建议添加量0.1-0.5%
13	DL-60013	素鸡肉精粉	浅黄色粉状	不含动物成分，体现炖鸡肉风味，口感香气佳	素食需求食品，休闲食品，速冻水饺馅料等，建议添加量：0.2-0.5%
14	DL-5001	味鲜粉	白色粉末	增强鲜味口感	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.2-0.5%
15	DL-5002	增鲜粉末香精	白色粉末	增强鲜味口感	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.2-0.5%