



德兰和创产品目录

香辣麻辣类风味产品

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-25017	炒辣椒香精	红褐色油状	爆炒辣椒香气，麻辣口感，耐温性能高，香气稳定	酱卤休闲食品、酱腌菜、麻辣食品、豆干、复合调味料等，用于增强炒辣椒风味，建议添加量：0.1-0.5%
2	DL-25033	浓香麻辣油	橘红色油状	天然麻辣香气，麻辣味明显，香气纯正自然、耐高温，留香好	肉制品、酱卤休闲食品、调味酱、复合调味料等，用于增强麻辣风味，掩盖异味，建议添加量：0.1-0.5%
3	DL-25036A	麻辣香锅香精	橘红色油状	麻辣香锅特征风味，带有锅气	适用于调味品及餐饮领域，建议添加量：0.1-0.5%
4	DL-25040	香辣香精	橘红色油状	浓郁香辣香气，口感辣度强，耐高温，留香好	用于增强香辣风味，掩盖异味，肉制品、酱卤休闲食品，休闲豆干、素食，休闲蔬菜等，建议添加量：0.03-0.2%
5	DL-25050	麻辣香精	红褐色油状	清爽的烤花椒似香气，底香带点肉感，清新自然	特别适用于清香型辣条，建议添加量：0.2-0.5%
6	DL-25059	麻辣香精	红色油状	清爽的辣椒香气，结合烤花椒似香气，底香带点肉感，清新自然	特别适用于清香型辣条，建议添加量：0.2-0.5%
7	DL-25055	麻辣香精	浅红褐色油状	特殊的麻辣香气，香气丰富，风味独特，让你回味无穷	特别适用于魔芋等休闲食品调香，建议添加量：0.2-0.5%
8	DL-25092	火锅油香精	红色油状	火锅酱风味，前香舒适麻辣火锅香气，底香醇厚的发酵酱香	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，增强川香火锅特征香气，建议添加量：0.3-1%
9	DL-29068	烤辣椒香精	橘红色油状	扑鼻而来的是辣椒香气还带着甜香、焦香，甜香味较重，香气浓郁	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，复合调味料，增强烤辣椒特征香气，建议添加量：0.2-0.5%
10	DL-29095	麻辣肉精油香精	红色油状	香气飘逸，带有麻辣风味的肉香气，肉香与麻辣香气完美结合	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，复合调味料，增强烤辣椒特征香气，建议添加量：0.2-0.5%
11	DL-29096	香辣油香精	红色油状	香辣风味，香而不辣，多种香辛料相融相和，香味醇正，提升菜品辣味香气	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，复合调味料，增强香辣香气，建议添加量：0.2-0.5%
12	DL-29102	糊辣椒香精	红褐色油状	浓郁糊辣椒风味，提升香辣产品的香辣风味特征	适用于调味品及餐饮领域，建议添加量：0.1-0.5%
13	DL-29162	香辣香精	红褐色油状	麻辣牛肉味，鲜香麻辣牛肉味回味绵延	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，休闲鱼仔、休闲蔬菜、酱腌菜、复合调味料，增强香辣特征香气，建议添加量：0.1-0.5%
14	DL-29163	香辣液体香精	红褐色油状	香辣风味，多种香辛料相融相和，口感鲜美，底味强	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，休闲鱼仔、休闲蔬菜、酱腌菜、复合调味料，增强香辣特征香气，建议添加量：0.1-0.5%
15	DL-29166	爆辣香精	红褐色油状	爆辣风味，辣椒爆炒生香的焦烤辣椒香气	用于酱卤肉制品、休闲肉制品，豆干、素食、小鱼仔，复合调味料，增强爆辣特征香气，建议添加量：0.1-0.5%
16	DL-39042	麻辣味香精	浅黄色油状	浓郁的熟香辣椒香气和熟香花椒香气，并伴有舒适的肉香味和甜香味	酱卤制品、休闲肉制品、预制菜、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%
17	DL-39062	麻辣火锅味香精	橘红色油状	浓郁的川香麻辣火锅风味，并带有舒适的肉香、甜香和辛香香气	酱卤制品、休闲肉制品、预制菜、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%
18	DL-39052	辣椒香精	红色油状	浓郁的熟香辣椒香气，并带有诱人的甜香和辛香香气	适用于酱腌菜、休闲蔬菜、辣条、魔芋等休闲食品调香，建议添加量：0.1-0.5%
19	DL-39071	甜辣味香精	红色油状	纯正的甜香辣椒香气，并带有熟香味和辛香香气	酱卤制品、休闲肉制品，建议添加量：0.1-0.5%
20	DL-39082	辣椒香精	红色油状	浓郁的熟香辣椒香气，并带有诱人的甜香和辛香香气	酱腌菜、预制菜、酱卤制品、休闲食品等，建议添加量：0.1-0.5%
21	DL-25316	高浓麻辣香精	橘红色油状	天然麻辣香气，纯正自然、耐高温，留香好	用于肉制品、酱卤休闲食品、复合调味料，预制菜酱料等，用于增强麻辣风味，掩盖异味，建议添加量：0.03-0.2%
22	DL-25056	香辣香精	红色油状	突出的香辣特征，香气自然，舒适，略带肉香	酱腌菜、酱卤制品、火锅红油、休闲魔芋、休闲蔬菜等，建议添加量：0.1%~0.5%