



德兰和创产品目录

牛肉风味粉状产品

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-11003	牛肉纯粉	棕黄色天然热反应粉	天然炖煮牛肉风味，口感浓郁、醇厚，回味持久，牛肉底味强，应用广泛	适用于肉制品打底，添加量：0.1-0.5%；调味品、休闲食品等增强牛肉底味，水饺馅料等、方面料包，酱料包等，增强牛肉底味，添加量：0.3-2%
2	DL-11203	牛肉纯粉	浅黄棕色粉状	醇厚的牛肉风味，香味醇厚，口感厚实	休闲、麻辣食品、方面料料包增强底味，建议添加量：0.5-2%
3	DL-11013	热反应牛肉粉	棕黄色天然热反应粉	天然烤牛肉风味，口感浓郁、醇厚，回味持久	适用于休闲食品、麻辣食品、素食、调味品，方便面等，建议添加量：0.3-2%
4	DL-11706	真空干燥牛肉粉	浅黄棕色粉状	醇厚的烤牛肉风味，牛脂香味醇厚，口感厚实	休闲、麻辣食品、素食等，增强底味，建议添加量：0.3-2%
5	DL-11069	红烧牛肉粉	红棕色粉状	红烧牛肉风味、辅助辛香料，突出牛肉特征风味，口感浓郁、厚实	休闲、麻辣食品、素食等，增强底味，建议添加量：0.3-2%
6	DL11717	浓香牛肉粉	黄褐色粉体	浓郁的牛肉香气香味	肉制品、面制品，调味品。休闲食品，建议添加量：0.3-1%
7	DL-11707	热反应牛粉	黄色至棕黄色粉末	浓郁烤牛肉风味，口感鲜美醇厚，回味绵长	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.1-1%
8	DL-60011	素牛肉精粉	浅黄色粉状	不含动物成分，体现红烧牛肉风味，口感香气佳	用于素食需求的方便食品调味，建议添加量：0.2-0.5%
9	DL-11018	老汤牛粉	黄色至棕黄色粉末	天然炖牛肉风味，略带辛香	方便面、调味品、餐饮、休闲食品。建议添加量：0.5~3%
10	DL-11008	牛肉纯粉	黄褐色粉体	纯正，自然牛肉香气香味	肉制品、面制品，调味品。休闲食品，建议添加量：0.3-0.8%
11	DL-11003-2E	牛肉粉末香精	棕黄色天然热反应粉	醇厚的牛肉风味，略带带有酱香风味，香味醇厚，口感厚实	休闲食品、调味料增强底味肉感等，建议添加量：0.3-3%
12	DL-7100	牛肉粉	浅黄色粉状	复合牛肉精粉，牛肉香气纯正自然，牛肉口感丰富	调味料、休闲食品等，增强牛肉风味。建议添加量：0.5-3%
13	DL-6101	粉末牛脂	白色至淡黄色粉末	能赋予加香产品天然牛油风味，口感醇厚，回味绵长	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.5~3%
14	DL-11019	微波干燥牛肉粉	棕红色粉状	醇厚的焦烤牛肉风味，香气香味醇厚，口感好	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.5~3%