



## 德兰和创产品目录

### 羊肉、鸭肉、鹅等其他肉类风味产品

| 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-15003    | 羊肉提取物      | 深棕色膏状           | 羊肉风味，香气浓郁                                | 调理肉制品、速冻水饺馅料、方便面等，建议添加量：0.2-0.5%      |
| 2  | DL-15008    | 羊骨汤膏       | 浅黄白色膏状          | 羊汤风味，脂肪感浓郁，羊汤口感                          | 调理肉制品、速冻水饺馅料、方便面等，建议添加量：0.2-0.5%      |
| 3  | DL-60015    | 素羊肉精粉      | 浅黄色粉状           | 不含动物成分，体现烤羊肉风味，口感香气佳                     | 速冻水饺馅料、方便面等，建议添加量：0.2-0.5%            |
| 4  | DL-15055    | 羊骨汤粉       | 浅黄色至黄色粉末        | 天然羊骨汤风味，略带辛香                             | 方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.5%~3%         |
| 5  | DL-29173    | 羊肉香精       | 浅黄色油状液体         | 羊肉特征香气，略带辛香                              | 肉制品、预制菜、调味品，方便面包等，建议添加量：0.1-0.5%      |
| 6  | DL-29098    | 烤羊肉香精      | 淡黄色油状           | 香气浓郁逼真、孜然羊肉风味饱满，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%       |
| 7  | DL-13509-1A | 黑鸭膏        | 红褐色膏状           | 麻辣黑鸭风味膏，可用于掩盖肉制品异味，提升肉感                  | 酱卤休闲肉制品，鸭脖、鸭翅等、休闲肠等，建议添加量：0.2-2%      |
| 8  | DL-13509AA  | 黑鸭风味浓缩膏状香精 | 黑褐色膏状           | 麻辣黑鸭特征香气，香气强度大，提升肉感。休闲、麻辣食品增强底味          | 酱卤休闲肉制品，风味化休闲肠，休闲食品等，建议添加量：0.2-1%     |
| 9  | DL-14069    | 烤鸭膏        | 深红褐色膏状          | 浓郁烤鸭的香味，略带酱甜香                            | 可用于烤鸭腌制，预制菜等，建议添加量：0.5~1%             |
| 10 | DL-13505    | 老鸭膏        | 浅灰白色膏体          | 炖煮老鸭汤的风味，老鸭汤特征明显。汤体浓郁，口感浓厚绵长             | 方便面、调味品、餐饮汤料、豆干、素肉，休闲食品等，建议添加量：0.3-2% |
| 11 | DL-17008    | 黑鸭风味粉      | 灰黄褐色粉末          | 甜麻辣黑鸭特征香气，用于去腥增香，掩盖肉制品异味                 | 高低温肉制品、休闲肉制品等，建议添加量：0.5-3%            |
| 12 | DL-29099    | 黑鸭香精       | 红褐色油状           | 甜辣黑鸭风味特征香气，酱香浓郁，香气持久                     | 酱卤肉制品，风味肉枣等，建议添加量：0.1%-0.3%           |
| 13 | DL-39129    | 烤鸭香精       | 浅黄色至深黄色流动性油溶性液体 | 逼真的烤鸭风味，飘香具有诱人的油脂香气并伴有烟熏和酱甜香味，尾香具有舒适的肉香味 | 酱卤制品、肉制品、休闲食品、调味品、预制菜，建议添加量：0.1-0.3%  |
| 14 | DL-29018    | 卤香鸭香精      | 浅黄色油状           | 卤鸭风味，可以用增强卤鸭特征风味                         | 酱卤制品、肉制品、休闲食品、调味品、预制菜，建议添加量：0.1-0.3%  |
| 15 | DL-23508    | 鸭肉香精       | 浅黄色透明液体         | 浓郁鸭脂香气，略带卤香                              | 肉制品、方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%    |
| 16 | DL-23507    | 鸭肉香精       | 浅黄色透明液体         | 浓郁炖煮鸭肉风味，略带烹调感                           | 肉制品、方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%    |
| 17 | DL-29157    | 广东烧鹅香精     | 浅黄色油状           | 典型的广东烧鹅特征风味，烹饪感强                         | 肉制品、预制菜、调味品，方便面包，建议添加量：0.1-0.5%       |