



德兰和创产品目录

海鲜水产类风味产品

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-29031	蟹肉香精	浅黄色油状	浓郁飘逸的蟹肉香气，用于膨化食品调味料等	丸子等调理肉制品，复合调味料等，建议添加量：0.1-0.3%
2	DL-29034	烤虾香精	红褐色油状	浓郁逼真的虾肉香气，带有炸虾油风味，香气持久，协调性好	用于龙虾丸 鲜虾鱼板方便面调料， 虾粉调味料等，建议添加量：0.1-0.5%
3	DL-29039	蟹黄香精	红褐色油状	浓郁飘逸的姜煮大闸蟹的蟹黄香气	用于蟹黄味烤肠、丸子、蟹棒等调理品，素食、魔芋等休闲食品，调味料等， 建议添加量：0.1-0.5%。
4	DL-29088	海鲜香精	浅红褐色油状	带有浓郁龙虾、海蟹似香气，香气持久	龙虾味烤肠、海鲜丸子、蟹棒等调理制品，复合调味料等，建议添加量：0.05-0.5%
5	DL-39006	海鲜香精	淡黄色油状	浓郁的炖煮鱼肉味和多种海鲜炖煮气息	龙虾味烤肠、海鲜丸子、蟹棒等调理制品，复合调味料等，建议添加量：0.05-0.5%
6	DL-39039	鱼肉香精	浅黄色油状	清新的炖煮鱼肉香气，并带有舒适的鱼脂肪香气和鱼肉甜香味，微有辛香气息。	鱼肉肠，预制菜、调味酱，建议添加量：0.05-0.2%
7	DL-39057	虾味香精	浅黄色油状	浓郁的水煮虾丸香气，并带有舒适的虾肉香味和甜香香味	预制菜、调理肉制品、休闲食品、酱卤制品，建议添加量：0.05-0.2%
8	DL-39058	墨鱼香精	浅黄色油状	舒适的熟香墨鱼及海鲜样的鲜香味，并带有明显的熟制海鲜样的鱼蛋白香气	预制菜、调理肉制品、休闲食品、酱卤制品，建议添加量：0.05-0.2%
9	DL-39073	麻辣小龙虾香精	红色油状	浓郁的香炒麻辣小龙虾风味	鱼肉肠，预制菜、调味酱，建议添加量：0.05-0.3%
10	DL-29078	虾（仁）液体香精	红褐色油状	具有虾肉的特征香气，又带有炸虾油风味，香气浓郁持久	预制菜、调理肉制品、休闲食品、酱卤制品，建议添加量：0.05-0.2%
11	DL-29112	蟹黄香精	淡黄色油状	纯正天然的蟹黄香香气，香气恒久，自然逼真，稳定耐高低温	预制菜、调味品，方便面料包、炒货等，建议添加量：0.1-0.5%
12	DL-26105	蟹黄油状香精	浅黄色油状液体	浓郁，纯正的蟹黄香味	肉制品、面制品、调味品、休闲食品，建议添加量：0.1-0.3%左右
13	DL-29133	鱼肉香精	浅黄色油状	新鲜鱼肉烹饪出来的特殊鱼肉鲜香风味	预制菜、调味品，方便面料包，建议添加量：0.1-0.5%
14	DL-17013	麻辣小龙虾膏	红褐色膏状	精选新鲜小龙虾为主要原料，结合秘制龙虾香料加工而成，体现地道麻辣小龙虾特征风味，麻辣鲜香	适用于麻辣小龙虾味肉制品、休闲食品、素肉、丸子等， 建议添加量：0.3-2%
15	DL-16008A	鲜蟹提取物	棕黑褐色膏状	鲜蟹风味，蟹香浓郁， 蟹味鲜味醇厚	调理品、肉制品、调味料等，建议添加量： 0.3-0.8%
16	DL-16009	螺蛳膏	棕黑褐色膏状	螺蛳特有风味，鲜香浓郁	调味品、肉制品、方便面料包等，建议添加量：0.3-1%
17	DL-16007	纯蟹提取粉	淡黄色粉状	天然海蟹的纯提取粉，回味自然鲜甜，蟹香饱满	调味料、蟹柳棒、蟹脚棒、方便面料包、休闲食品等，建议添加量：0.3-3%
18	DL-9007	蟹黄膏	橘黄色膏体	纯正的蟹黄香气香味	肉制品、面制品、调味品。休闲食品建议添加量：0.3-0.8%
19	DL-29190	海鲜香精	无色透明液体	浓郁的海鲜风味	预制菜、调味品，方便面料包等，建议添加量：0.1-0.5%
20	DL-29183	蚝油香精	无色透明液体	浓郁的自然蚝油风味	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%
21	DL-29193	花甲香精	浅黄色油状	花甲海鲜风味	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%
22	DL-29195	金枪鱼香精	浅黄色油状	海鲜金枪鱼特有风味	方便面、调味品、餐饮、休闲食品，建议添加量：0.1-0.5%
23	DL-17061	龙虾粉	黄色至棕黄色粉末	浓郁龙虾风味，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：0.5-3%左右
24	DL-39103	十三香小龙虾香精	浅褐色至深褐色流动性油溶性液体	浓郁的爆炒十三香小龙虾风味，香气逼真，熟香龙虾味明显	酱卤制品、调味品、休闲食品、面制品建议添加量：0.1-0.5%