



德兰和创产品目录

菌菇类风味产品

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-6006	香菇风味粉	燕麦色粉状	提供香菇风味口感，增强香菇底味，增强整体鲜味	豆干、素食、魔芋、速冻水饺馅料等，建议添加量：0.3-0.6%
2	DL-6009	蘑菇粉	土褐色粉末	天然的蘑菇的香气香味	肉制品、面制品、调味品、休闲食品等，建议添加量：0.3-0.8%
3	DL-6018	菌菇膏	棕色膏体	烹调的香菇的香气香味	肉制品、面制品、调味品、休闲食品等，建议添加量：0.3-0.8%
4	DL-13167	香菇膏	棕褐色膏状	浓郁自然的香菇风味，鲜香美味，提供香菇口感与风味	肉制品、面制品、调味品、休闲食品等，建议添加量：0.3-0.8%
5	DL-29106	菌菇液体香精	淡黄色油状	浓郁鲜香菌菇香气，散发出一种特别的、浓厚的菌菇香味，总体的菌菇香气芳香四溢。	肉制品、面制品、调味品、休闲食品、方便面料包等，建议添加量：0.05-0.3%
6	DL-29184	黑松露香精	无色透明液体	纯正的黑松露风味	烘焙食品、肉制品、酱卤制品、预制菜、面制品等，建议添加量：0.05-0.3%
7	DL-29171	蘑菇香精	浅黄色粉状	蘑菇特有香气，特征风味浓郁	特别适用于蘑菇风味肉枣的增香，建议添加量：0.05-0.3%
8	DL-39029	香菇香精	浅黄色液状	舒适的熟香菇风味，并带有诱人的甜香和酱香香气	肉制品、面制品、调味品、休闲食品、方便面料包等，建议添加量：0.05-0.3%
9	DL-25008	香菇精油	浅黄色油状	浓郁逼真自然的香菇香气，口感饱满，醇厚，协调飘逸，留香持久，耐高温	肉制品、面制品、调味品、休闲食品、方便面料包等，建议添加量：0.05-0.3%
10	DL-25060	蘑菇油	浅黄色油状液体	天然的蘑菇的香气香味	肉制品、面制品、调味品、休闲食品、方便面料包等，建议添加量：0.05-0.3%
11	DL-25063	鸡枞菌油状香精	浅黄色油状液体	烹调的鸡枞菌菇的香气香味	肉制品、面制品、调味品、休闲食品、方便面料包等，建议添加量：0.05-0.3%
12	DLT-1899	黑松露风味复合调味料	黄色膏状	纯正的黑松露风味	烘焙食品、肉制品、酱卤制品、预制菜、面制品，建议添加量：0.3%~1%
13	DLT-1898	黑松露风味复合调味料	浅黄灰色粉状	纯正的黑松露风味	烘焙食品、肉制品、酱卤制品、预制菜、面制品，建议添加量：0.3%~1%

花椒藤椒孜然黑胡椒类风味产品

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-29087	爆香花椒香精	红褐色油状	爆香花椒特征香气，熟花椒香气，底味略带肉感	肉制品、预制菜、调味品、方便面料包、休闲食品等，建议添加量：0.1-0.5%
2	DL-39101	花椒香精	浅棕色至深棕色流动性油溶性液体	清新舒适的红花椒香气	肉制品、预制菜、调味品，方便面料包，休闲食品等，建议添加量：0.1-0.5%
3	DL-39036	椒盐香精	浅黄色油状	浓郁的盐炒花椒香气，并伴有多种辛香和甜香香气	酱卤制品、预制菜、炒货、调味品，建议添加量：0.1-0.5%
4	DL-39024	青花椒香精	浅绿色至墨绿色油状	逼真、浓郁的青花椒香气	酱卤制品、肉制品、预制菜、休闲食品，复合调味料等，建议添加量：0.1-0.5%
5	DL-26110	藤椒香精	深黄绿色油状	具有藤椒特有的清香，飘香好	藤椒火腿肠，酱卤肉制品、休闲豆干、素食、复合调味料等，建议添加量：0.1-0.5%
6	DL-29085	藤椒香精	绿色油状液体	具有藤椒特有的清香浓郁、麻味绵长	藤椒火腿肠，酱卤肉制品、休闲豆干、素食、复合调味料等，建议添加量：0.1-0.5%
7	DL-17014	藤椒膏	深黄褐色膏状	精选优质藤椒原料，进行提取浓缩，体现藤椒特征风味及口感，藤椒底味强	适用于藤椒味肉制品、休闲食品、素肉、丸子等，用于打底增强藤椒底味，建议添加量：0.3-2%
8	DL-29109	孜然香精	黄棕色油状	赋予产品浓郁熟制孜然香气，香气持久	用于酱卤肉制品、休闲食品、素肉、豆干调味料等的增加孜然香气，建议添加量：0.1-0.5%
9	DL-39027	孜然味香精	浅黄色油状	纯正的新鲜孜然香气	用于酱卤肉制品、休闲食品、素肉、豆干调味料等的增加孜然香气，建议添加量：0.1-0.6%
10	DL-17009	孜然烧烤膏	黄褐色膏状	烧烤羊肉特征风味，孜然烧烤风味明显，油脂感强	可适用于饼干、烘焙、肉制品外涂等；建议添加量：0.5-3%
11	DL-29076A	黑胡椒香精	淡黄色油状	独特的黑胡椒香气，口感微辣，香气浓郁持久	用于黑胡椒烤肠、调理肉制品，预制菜、调味品，方便面料包等，建议添加量：0.1-0.5%
12	DL-29127	黑胡椒香精	浅黄色油状	独特的黑胡椒香气，口感微辣，香气浓郁持久	用于黑胡椒烤肠、调理肉制品，预制菜、调味品，方便面料包等，建议添加量：0.1-0.5%
13	DL-17012	黑胡椒肉膏	棕黑褐色膏状	黑胡椒牛排特征香气，黑胡椒特征香气与肉香相结合，黑胡椒底味强。	建议用于黑胡椒味烤肠、肉制品、外拌等，建议添加量：0.3-2%