



德兰和创产品目录

外撒料系列产品

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-W7106	椒盐粉	浅褐色粉状	纯正椒盐风味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
2	DL-W7107	香葱牛排粉	灰绿色带香葱碎粉状	葱香牛排风味，牛肉底味，葱片明显可见	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
3	DL-W7108	咖喱牛肉粉	浅黄色粉状	咖喱牛肉风味，牛肉味纯正，底味肉感强，特征风味明显	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
4	DL-W7109	五香粉	浅褐色粉状	传统五香风味，增强食欲	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
5	DL-W71102	烧烤粉	浅褐色粉状	BBQ风味明显，底味带烤肉味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
6	DL-71151	原香麻辣味调味料	深红色粉状	诱人的原味川香麻辣粉，香气纯正，麻香可口，风味独特	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
7	DL-7188	酱汁牛肉粉	浅棕色粉状	浓郁酱香，牛肉底味，特别适用于膨化食品外撒	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
8	DL-72057	香葱排骨粉	灰绿色带香葱碎粉状	香葱排骨风味，红烧排骨底味，葱片明显可见	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
9	DL-7259	酱香排骨粉	浅棕红色粉状	红烧排骨风味，特别适用于膨化食品外撒	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
10	DL-7300	香辣鸡肉粉	红色粉状	香辣鸡肉风味，鸡肉底味，香辣味十足	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
11	DL-76025	蒜香味调味料	浅灰色粉状	浓郁的烤蒜风味，留香持久	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
12	DL-76126	泡菜风味撒粉	红黄色粉状	逼真的韩国泡菜风味，体现了韩式泡菜的辣爽与动感	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
13	DL-7616	日式青芥粉	浅灰绿色粉状	芥末特有的风味，留香持久	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
14	DL-76225	麻辣小龙虾粉	黄红褐色粉状	麻辣小龙虾味，鲜香麻辣小龙虾味回味无穷	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
15	DL-76088	蟹香咸蛋黄粉	浅黄红棕色粉状	鲜蟹黄提取物与天然咸蛋黄粉复合调配而成回味无穷实浓郁绵延	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
16	DL-77011	番茄味调味料	浅红色均匀粉末	浓郁的番茄风味，留香持久	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
17	DL-77066	海苔风味粉	灰绿色带海苔碎粉状	新鲜海苔香气，明显的绿色海苔碎	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
18	DL-78169	黑椒牛排粉	浅灰色带胡椒粒粉状	黑椒牛排风味，用于膨化小食品调香调味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
19	DL-81019	烤肉粉	浅棕黄色粉状	浓厚的烤肉香味和烤肉香的回味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
20	DL-81032	牛汁味粉	浅红褐色粉状	牛肉味与辣椒的香气相融合，风味独特，回味持久	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
21	DL-83003	藤椒鸡粉	浅绿褐色粉状	具有藤椒特有的清香浓郁，麻味绵长特点，肉味底味鲜美	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
22	DL-83006	麦香鸡块粉	浅黄色粉状	浓郁的麦香鸡块味，具有浓厚的鸡肉回味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
23	DL-83033	辣条味调味料	红黄色粉状	辣条的麻辣风味鲜香麻辣回味自然麻辣味十足	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
24	DL-86029	藤椒小龙虾粉	浅黄红褐色粉状	藤椒小龙虾风味，藤椒的鲜麻与龙虾的鲜香结合，回味足	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
25	DL-7306-3F	花椒味调味料	红棕色复合调味粉	浓郁的花椒风味、麻味明显，微辣，肉感强	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
26	DL-7617-1D	藤椒火锅味调味料	灰绿色复合调味粉	香气厚重、麻辣口感、藤椒火锅特色风味明显	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
27	DL-77012	烧烤味调味料	浅红色复合调味粉	适合西北的烧烤风味，肉感强，烤味明显	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
28	DL-77015	香辣味调味料	浅红色复合调味粉	香辣风味，多种香辛料相融和，口感鲜美，底味强	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
29	DL-78195	奥尔良风味料粉	橘红色粉状	浓郁的奥尔良风味粉，适用于需要赋予奥尔良风味的加香产品	适用于肉制品提升奥尔良风味及口感，建议添加量：1-2%
30	DL-W7501	孜然粉	浅灰绿色粉状	浓郁纯正孜然风味，口感带肉味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
31	DL-7510	孜然粉精粉	浅灰绿色粉状	孜然特征风味突出，肉香底味，香味浓郁、自然	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-4%
32	DL-7503AA	孜然粉	浅灰绿色粉状	孜然特征风味突出，肉香底味，香味浓郁、自然	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-5%
33	DL-76083	蟹黄味调味料	浅黄红棕色粉状	鲜蟹黄提取粉复合调配而成回味鲜香绵延	蚕豆、锅巴、米饼等休闲风味食品外撒，建议添加量：2-5%
34	DL-83011AA	川粉调味粉	浅灰，带绿色粉末	浓郁的葱香鸡肉香气香味，鲜味强烈	适用于辣条外拌、休闲食品，建议添加量：2-5%

35	DL-76085	香辣咸蛋黄蟹调味粉	橘红色粉体	香辣咸蛋黄蟹特征风味，口感浓厚回味好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
36	DL-77067	香辣海苔调味粉	橘红色粉体	香辣海苔特征风味，口感浓郁，回味好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
37	DL-77068	蛋黄海苔调味粉	橘黄色粉体	蛋黄海苔特征风味，口感浓郁，回味好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
38	DL 77069	葱香鸡肉海苔调味粉	浅绿色粉体	葱香鸡肉海苔特征风味，口感浓郁，回味好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
39	DL-7206	椒盐排骨粉	浅棕色粉状	椒盐风味，用于膨化小食品调香调味	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
40	DL-7310-6	火鸡味调味料	红黄色粉状	逼真的火鸡风味，体现了火鸡风味的先甜后辣爽	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
41	DL-7616/5A	芥末海苔味调味料	灰绿色带海苔碎粉状	芥末和海苔香气，明显的绿色海苔碎	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
42	DL-71057A-3	川香麻辣味调味料	红黄色粉状	诱人的原味川香麻辣粉，香气纯正，麻香可口，风味独特	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
43	DL-7107-4A	香葱鸡肉味调味料	灰绿色带香葱碎粉状	香葱排骨风味，底味浓郁，葱片明显可见	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
44	DL-77036	洋葱酸乳酪调味料	浅橘色粉末	特征风味明显，香气自然，口感好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
45	DL-77032	芝士味调味料	红色粉末	芝士香气浓郁，口感好，香气持久	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
46	DL-77035	芝士味调味料	浅橘色粉末	芝士风味自然，奶香偏重	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
47	DL-77017	紫薯椰奶味调味料	浅紫色粉状	椰香浓郁，紫薯味明显，色泽诱人	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
48	DL-77018	蒜香黄油味调味粉	浅黄色粉状	风味醇厚，蒜香与黄油混合造就浓厚芬芳	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
49	DL-77019	梅果酸奶味粉	浅紫红色粉状	酸甜口感，多种梅果复合香气，梅香浓郁	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
50	DL-77020	乳酸菌青柠风味粉	浅黄白色粉状	养乐多似风味辅助以青柠香气，清新，带点清凉口感	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
51	DL-77021	咸香芝士粉	浅黄色粉状	咸口芝士风味，芝士口感	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
52	DL-77024	芝士玉米粉	浅黄色粉状	芝士口感与玉米风味相结合，芝士玉米焙似香气	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
53	DL-77025	巧克力风味粉	浅咖啡色粉状	香浓巧克力风味，底味带奶香	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
54	DL-77026	香蕉风味粉	浅黄色粉状	浓郁香蕉风味，香糯口感，香气逼真	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
55	DL-77027	可乐风味粉	浅棕色粉状	可乐特有风味，口感清新，带有可乐入口的爽感	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
56	DL-77028	玫瑰青柠风味粉	浅黄色带有玫瑰花碎	浓郁玫瑰花香与小青柠的清新香气相结合，玫瑰花瓣明显可见，留香好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%
57	DL-77029	玫瑰荔枝风味粉	浅黄色带有玫瑰花碎	浓郁玫瑰花香与荔枝的清新香气相结合，玫瑰花瓣明显可见，留香好	膨化食品、饼干、馍片、锅巴、炒货等，建议添加量：2-7%