



德兰和创产品目录

纯肉肠复合增香料 西式香料及腌制料产品

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-8028	台烤粉末香精	浅黄红色粉状	增强台烤特有的甜润辛香，增香，去腥，体现天然甜香风味	适用于红肠、台烤，建议添加量：0.1-0.3%
2	DL-8060B	台烤粉末香精	红褐色粉状	增强台烤特有的甜润辛香，增香，去腥，体现天然甜香风味	适用于红肠、台烤，建议添加量：0.2-0.5%
3	DL-8061	午餐肉风味料粉	浅黄灰色粉状	增强午餐肉特有风味，增香，去腥	适用于午餐肉的去腥增香，建议添加量：0.1-0.5%
4	DL-8067	鱼肉肠香料	浅黄灰色粉状	带姜香和胡椒香气的香辛香气，掩盖鱼肉肠异味	适用于鱼肉肠的去腥增香，建议添加量：0.5-2%
5	DL-8071	纯肉肠香料	浅黄灰色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	适用于纯肉肠去腥增香，建议添加量：0.1-0.5%
6	DL-8077	纯肉肠香料	浅黄灰色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	适用于纯肉肠的去腥增香，建议添加量：0.2-0.5%
7	DL-8082	台烤粉末香精	浅黄红色粉状	增强台烤特有的甜润辛香，增香，去腥，体现天然甜香风味	适用于红肠、台湾烤肠，建议添加量：0.2-0.5%
8	DL-8086A	纯肉肠增香粉	黄灰色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	适用于原味纯肉肠，建议添加量：0.1-0.6%
9	DL-39115I	法兰克福香料	浅红色至深红色流动性粉末	浓郁的西式香料风味，并带有舒适的甜香和烟熏风味，香气留香持久	西式肉制品、调味品、休闲食品、预制菜，建议添加量：0.3-2%
10	DL-39119B	德式香肠香料	浅红色至深红色流动性粉末	浓郁的西式香料风味，并带有舒适的甜香和发酵风味，尾香带有诱人的油脂香味	西式肉制品、调味品、休闲食品、预制菜，建议添加量：0.3-2%
11	DL-39123	俄式香肠香料	浅黄色至浅棕色流动性粉末	浓郁的多种复合辛香并伴有甜香味，发酵味和烟熏味，香气透发饱满，尾香具有柔和的肉香味	西式肉制品、调味品、休闲食品、预制菜，建议添加量：0.3-2%
12	DL-39128I	西班牙火腿料	浅红色至深红色流动性粉末	浓郁的多种复合辛香并伴有甜香味，发酵味和肉香味，香气饱满	西式肉制品、调味品、休闲食品、预制菜，建议添加量：0.3-2%
13	DL-8090	德式香料	浅黄灰色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	西式肉制品、调味品、休闲食品、预制菜，建议添加量：0.3-2%
14	DL-8083	原味肉肠香料	浅黄灰色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	适用于原味纯肉肠去腥增香，建议添加量：0.1-0.5%
15	DL-8050	肉味增香粉	浅黄灰色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	适用于原味纯肉肠、午餐肉等去腥增香，建议添加量：0.1-0.5%
16	DL-8085	黑椒味肉肠增香料	浅黑色颗粒状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，适用于纯肉肠产品	适用于黑椒味纯肉肠等去腥增香，建议添加量：0.1-0.5%
17	DL-7819	奥尔良腌料	橘红色固体料	腌制料，浓郁的奥尔良风味，适用于需要赋予奥尔良风味的加香产品	调理肉制品，建议添加量：4-7%
18	DL-7822	黑鸭风味腌制料	红色复合调味粉	甜麻辣黑鸭特征香气，香气强度大，掩盖肉制品异味	调理肉制品，建议添加量：3-6%
19	DL-7824	辣条风味腌制料	红色复合调味粉	香甜辣条风味，香气强度大，类似辣条口感	调理肉制品，建议添加量：3-6%
20	DL-7825	藤椒风味腌制料	深绿色复合调味粉	藤椒特征香气突出，麻辣口感，可用于掩盖肉制品异味	调理肉制品，建议添加量：3-6%
21	DL-8081	台烤腌制料	浅黄白色粉状	天然香辛料复配而成，掩盖异味，去腥，增香，增强保水，适用于台烤产品	适用于红肠、台烤，建议添加量：0.2-0.5%