

天津肉类加工 天津莎家邦食品公司 肉类加工费用

产品名称	天津肉类加工 天津莎家邦食品公司 肉类加工费用
公司名称	天津莎家邦食品生产有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座
联系电话	18322501730

产品详情

速冻蔬菜保存过程中微生物不会生长，不会变质

速冻蔬菜保存过程中微生物不会生长，不会变质。对比经过长时间常温储存运输的蔬菜，安全性更高。新鲜蔬菜被采摘后，会先进行预冷处理，将蔬菜原料降到0—10 左右，并在低温环境中对它们进行筛选，而后再进行清洗、去皮、切分等加工。之后还会根据蔬菜品种的不同，用热水、蒸汽、微波等方式对蔬菜进行微生物杀灭，生物酶灭活处理，由此来延长蔬菜的保存时间和风味品质。会在-30 的速冻车间中，将蔬菜迅速冷却到-18—-20 。这一系列操作后，蔬菜表面的微生物、脏污和农残等情况，都得到了有效控制。

供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，肉类加工费用，不得带入

供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，肉类加工价格，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。凉菜间的设备、工具、容器必须专用，用前消毒，操作过程中注意清洗、消毒，防止交叉污染，用后应洗净并保持清洁。凉菜间内冰箱必须专用。熟食品用容器及保鲜纸密封保存于冰箱中，不得重叠存放。各种凉菜装盘后不可交叉重叠存放，传菜从食品输送窗口进行，肉类加工厂家，禁止传菜人员直接进入凉菜间端菜。

学生餐配送多搭配一些高蛋白食物，如鱼肉、肉、瘦猪肉、牛肉、羊肉以及水产品和豆制品。多样搭配、粗细搭配、荤素兼备、干稀适度、易于消化、卫生安全；警惕营养过剩，避免营养不足。学生餐配餐食谱由专门的营养师配备，平衡膳食，天津肉类加工，各类食物的营养价值，以天为单位的日平均食物摄入量，午餐各类营养素的摄入量应占《推荐的每日膳食营养素供给量标准》的35-40%，满足生长发育所需的各种营养素，力争达到营养平衡。

天津肉类加工-天津莎家邦食品公司-肉类加工费用由天津莎家邦食品生产有限公司提供。“速食,餐饮服务”就选天津莎家邦食品生产有限公司，公司位于：天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座，多年来，莎家邦坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。莎家邦期待成为您的长期合作伙伴！