

厂家印刷定制腊肉腊肠外食品包装真空袋复合塑料彩印LOGO

产品名称	厂家印刷定制腊肉腊肠外食品包装真空袋复合塑料彩印LOGO
公司名称	中山市合盈包装印刷有限公司
价格	.38/个
规格参数	品牌:合盈包装 尺寸:定制 产地:中山
公司地址	中山市板芙镇深湾村顺景工业园顺心路
联系电话	18824988312

产品详情

腊肉腊肠包装袋

分为外包装和内包装，外包装通常用高透的材质，例如OPP/ CPP；内包装需要抽真空，所以常用的是PA/ PE材质，以下详细讲解一下真空包装袋。

真空包装袋

在高温高湿的季节，腌、腊肉制品在销售存放过程中易出现霉变、酸败、胀袋等质变现象。同时，因为腌、腊肉制品必须具有一定的柔软性，这对产品的防腐保鲜技术提出了更高、更新的要求。

1、包装产品采用复合真空袋包装。在高温高湿的季节，产品所处的环境温度非常适合于微生物的生长繁殖，同时腌、腊肉制品在生产加工过程中很容易受到微生物污染。真空包装的腌、腊肉制品在气温较低的季节和包装完好无损时可在常温下存放半年以上不变质。

2、自制以酒精和曲酒为溶剂的防腐保鲜液。食用乙醇（纯度95%以上）100毫升，大曲酒（酒精含量52%左右）100毫升，叔丁基羟基茴香醚（BHA）和二叔丁基羟基甲苯（BHT）各3克，异维生素C钠2克做防腐保鲜液。

乙醇和曲酒在防腐保鲜液中既作为溶剂，又作为一种安全高效的防腐剂。乙醇分子具有脱水作用，使菌体蛋白变性沉淀而致菌体死亡。加入曲酒的目的一是赋予保鲜液醇香厚实风味，不破坏产品的风味；其二是稀释高浓度的酒精使其处于适宜、有效的杀菌浓度（70%~75%）。

叔丁基羟基茴香醚（BHA）和二叔丁基羟基甲苯（BHT）防腐保鲜。BHA和BHT是常用的抗氧化剂，价廉易得，二者都具有很强的抗氧化能力，且稳定性好，二者合用可起到增效的作用。BHA本身还具有较强的抗菌能力。它们都易溶于醇而难溶于水，喷洒在肉品表面时，可缓解发生在肉品表层的氧化、水解。

。

异维生素C钠防腐保鲜。异维生素C钠的主要作用是对抗氧剂的增效，同时它自身具有抗氧化性，并且协同亚硝基盐的作用对产品进行护色。