

水果蔬菜配送 西安文博 临潼区蔬菜配送

产品名称	水果蔬菜配送 西安文博 临潼区蔬菜配送
公司名称	西安文博农副产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市未央区东杨善村1组042号1楼004室
联系电话	18691870228

产品详情

采收之后的蔬菜水果的变化

蔬菜中的春化作用

其意思是当蔬菜采摘之后，其本身就打破休眠从而发芽或者是抽苔等情况。比如我们常见的土豆，大蒜等。这样就导致蔬菜中的营养成分不断下降。

水果中的酶参与的呼吸作用

我们都知道水果中有酶的成本，就是水果采摘下来之后，其仍然会在有氧环境下进行加速水果中的碳水化合物、有机酸、糖苷、鞣质等有机物的分解,从而导致水果中的营养成分不断下降。

食堂承包公司控制食品安全的措施

食品加工、用具卫生安全常识

- 1、监控是企业为重要的操作环节：主要包括原材料加工和烹饪两大部分，冷菜和生食还包括改刀操作过程。由于该过程同时包括生熟食品，大部分操作的环节众多，使这一过程在食品（冷冻）自然解冻、生熟分开、烧熟煮透、保持清洁、控制温度、控制时间、严格洗消等预防的关键控制环节上易于发生问题。
- 2、食品保管：严格按照卫生要求对生、熟、半成品进行分类标示储藏。

3、剩菜处理：每餐剩余的蔬菜将作处理泔交料回收处理，再次供应。

4、食品留样：把每餐熟食取样封藏24小时，并作记录登记。

食堂承包公司主食食品安全关键控制点

所有米、面食物在熟制过程中要确保熟制熟透，米饭不夹生，面食不粘心。中心温度必须在70 以上。

盛放主食的容器要保证干净整洁。筐箩、盖布、盖被要及时进行清洗。要保证做到盖布盖被标志清楚，容器用具干净卫生。

禁止在主食区加工非主食产品。

搞好食堂承包公司主食区环境卫生，做到无鼠、无蝇、无虫、无尘。

做好本工位工作记录，重点记录当日加工品种、数量、熟制搬果、剩余品种、数量及二次加热剩余食品的品种、数量、中心温度等。