

# 供应真空袋 密封防潮真空袋

产品名称	供应真空袋 密封防潮真空袋
公司名称	东莞奕星包装制品有限公司
价格	.12/个
规格参数	品牌:奕星包装 型号:Q371682843 产地:东莞
公司地址	樟木头镇大埔工业区
联系电话	0769-82052700 17198890218

## 产品详情

【材质】：全新PE/尼龙

【款式】：三边封口袋一侧封边1cm，可以开易撕口

【性能】：透明、无毒、无味，食品级包装袋，可做真空包装，密

封性好，不宜破袋漏气，起到很好的防污、延长保质

期、保鲜等作用。耐温性低，也适合冷藏食品、化妆品

等类包装。

【适用范围】：用于食品类的真空包装（长期保鲜）；用于五金工具

的真空包装不易生锈；也可用于包装茶类、干果类、

药品类、肉类等。

**【常识】**：由于封口后封边可能距袋口有一定距离（如果用家用的

小型真空机，则需要4厘米来放气咀），而且一般抽真

空时装入量不超过袋子的3/4为宜。所以您购买时一定要

要根据商品的大小和您的包装机器来选择合适的尺寸

#### 一、做工：

1. 特级真空包装袋，选用材料经过QS认证符合食品标准，做工精细，封口边缘平整，厚度一致，透明度高，每批真空袋出厂经过车间技术部门的严格检验后出厂。
2. 制作工序，复合、封边、成型、消毒灭菌、成品检验，装箱。

二、简要说明：本品是用尼龙复合聚乙烯制作的塑料袋，透明，无毒，无味，食品级包装真空袋。这种材料制作的袋子，能保持真空时间长，不漏气，延长食品保质期。本品全部用食品级全新料制作，通过食品包装安全认证，材料优，做工精良

三、真空包装的主要作用是保持食品的货架期，具体作用如下：

- 1) 防止变干。包装材料阻隔了水煮气，防止干燥，使鲜肉表面面积保持柔软；
- 2) 防止氧气，抽真空时，氧气和空气一起排除，氧气不能进入包装袋中，氧气被彻底防止；
- 3) 防止微生物的增长。细菌，酵母等严重影响食品的质量，它们新陈代谢的产物对人体有副作用，并使食品\*，真空包装的新产品可防止微生物的二次污染和好氧微生物的存活；
- 4) 防止香味的损失，包装材料能有效的阻隔易挥发性的芳香物的逸出，同时也防止不同产品之间的串味；
- 5) 避免冷冻损失。包装材料使产品与外部隔绝，因址，冷冻时冷的形成和风干可将损失减少到小程度。
- 6) 防止被人接触，使产品能满足购买者的卫生要求。

四、真空包装主要用途如下：1.腌腊制品:香肠、火腿、腊肉、板鸭等；

2.酱腌菜:榨菜、萝卜干、泡菜等；3.豆制品:豆腐干、素鸡、豆沙等；4.方便食品:米饭、熟菜等；

5.熟食制品：烧鸡、烤鸭、酱牛肉等；6.用于工业机械零件、电子工业原料及精密机械等；用于茶叶、咖啡、可可、香精、香料、食品添加剂、油脂类、化妆品的保香、保色、面膜类等；

