

乳制品加工车间霉菌、沙门氏菌超标解决方案

产品名称	乳制品加工车间霉菌、沙门氏菌超标解决方案
公司名称	西安克微生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	碑林区环城东路22号
联系电话	029-82460957 17391794799

产品详情

食品级过氧化氢作为高效灭菌剂，可杀灭一切细菌繁殖体。包括各种加工设备，管道，灌装机，包装等消毒工作。过氧化氢具有强氧化作用，可以将微生物杀死，并且杀菌后无污染，乳制品中的大肠杆菌，在50ul/L的浓度就可以被杀死，过氧化氢浓度越大则杀灭效果越显著。

专家建议：乳制品加工中杜绝微生物细菌的繁殖滋生，使用食品级过氧化氢复配银离子灭菌产品，作用快而强，能杀死各种微生物，应用广泛。可作灭菌剂用，且没有抗药性，是一种新型的安全、高效、广谱消毒剂，以比利时（诺福）为代表。诺福具有超强的杀菌能力，能

够解决乳制品细菌超标等问题，延长保质期，作用后残留只有水和氧气，是真正的环保型产品。完全符合国安食品安全法，轻松达到国家标准。诺福不会改变加工乳制品的口感、颜色、PH值的情况，而且应用非常简单，不需要投入太多的人力、物力以及掌握太多的技术就可以应用，关键是可以节约更多的成本。诺福来源于欧洲，达到欧盟的各项要求和安全认证，同时经过国内最quanwei机构的检测，完全符合HACCP的要求，所以使用诺福的客户可以放心出口全球！诺福专注于食品饮料行业消毒，作为首款高效绿色的灭菌产品已经应用于国内众多企业，其可针对企业不同特点量身打造灭菌服务方案。

北京/重庆/成都/新疆乳制品加工空间、管道、罐体微生物污染解决方案详询西安克微生物李总！